พิมพ์เป็นอนุสรณ์

ในงานพระราชทานเพลิงศพ

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย

ณ ฌาปนสถานกองทัพบก วัดโสมนัสวิหาร

นพฤหัสบดี ที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๑๓

พิมพ์เป็นอนุสรณ์

ในงานพระราชทานเพลิงศพ

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย

ณ ฌาปนสถานกองทัพบก วัดโสมนัสวิหาร

วันพฤหัสบดี ที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๑๓



กำหนดการพระราชทานเพลิงศพ

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรีไชย

ณ ฌาปนสถานกองทัพบก วัดโสมนัสวิหาร

วันพฤหัสบดี ที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๑๓

เวลา ๑๗.๐๐ น.

วันพุธ ที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๑๓

เวลา ๑๙.๓๐ น. สวดพระอภิธรรม

วันพฤหัสบดี ที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๑๓

เวลา ๑๐.๐๐ น. พระสงฆ์สวดพระพุทธมนต์

เวลา ๑๑.๐๐ น. ถวายภัตตาหารเพล

เวลา ๑๓.๓๐ น. แสดงพระธรรมเทศนา

แล้วมาติกาบังสุกุล

เวลา ๑๗.๐๐ น. พระราชทานเพลิง

จึงขอประทานกราบเรียน และเรียนเชิญมาด้วยความเคารพ

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรีไชย

มารดา และ ญาติ
ภรรยา บุตร ธิดา } เจ้าภาพ

ชาตะ : ๒๓ ธันวาคม ๒๔[illegible]๖

มรณะ : ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓

ພິທີທົດສົບແກ່ທ່ານຣະພາກອງມະຫາ

ນາງໃຈ ຈັກຈັນບຸະປາ (ນາງພີ) ກອງແກ້ວ

ອາທິດທີ່ນາງໂອ ກົມທັງວັດມາວັນປະທານ ເດ

໗໑໒໗ ມິຖຸນາ ໒໑ ກົງກັບວັນພຸດ

ເວລາ ໐໐.໗໑ ໂມງ

໗໑໒໗ ມິຖຸນາ ໗໑ ກົງກັບວັນ

ນາງວັດທິຣະພາດ ເວລາ ໐໓.໗໑ ໂມງ

໗໑໒໗ ມິຖຸນາ ໒໑ ກົງກັບວັນພຸດ

ຕັ້ງເທດພຸທະພາດໃນຫໍສະພາ ເວລາ ໐໐.໐໑ ໂມງ

ສົມທາຍທີ່ບາດ ເວລາ ໐໐.໑໑ ໂມງ

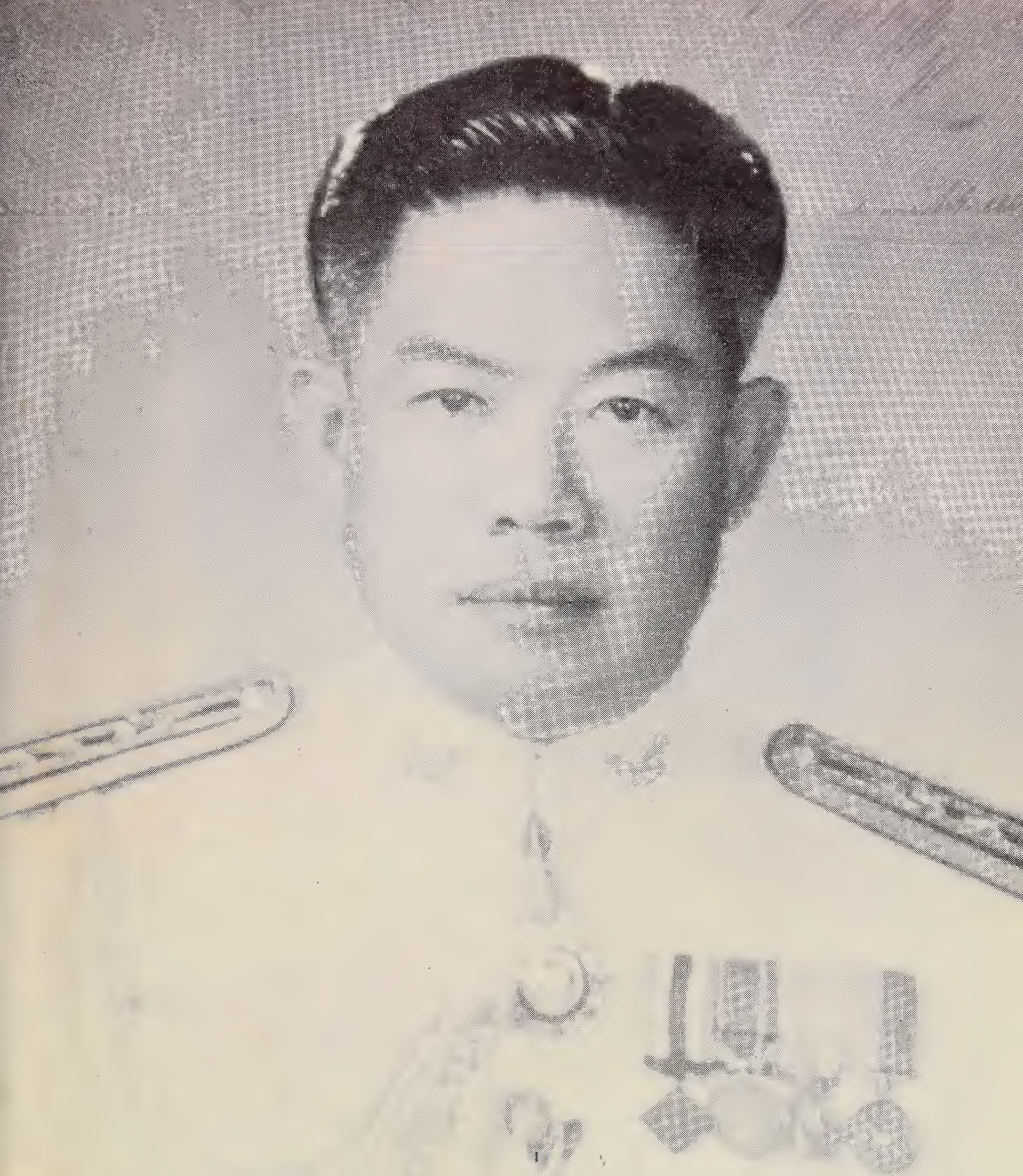
ເປີດໃນຫວັດຣະພາງທຳ ເວລາ ໐໓.໓໑ ໂມງ

ຄູທີ່ນີ້ການທີ່ນະຫຼັງ

ທຳພາງທາງສະພາ ເວລາ ໐໐.໗໑ ໂມງ

ພາກຄະນາດທີ່ນາງທຸກທີ່ນະບຶດຂຶ້ນ ມາຂອບໃຈການພາດສະບັດທັງ

ພາກເຈົ້າ ທອງ ສອນ ເທຣານ / ເທບ ທອງ ເບຣກ



พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย

ชาตะ : ๒๓ ธันวาคม ๒๔๖๖

มรณะ : ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓



ตั้งศพบำเพ็ญกุศล ณ ฌาปนสถานกองทัพบก วัดโสมนัสวิหาร
ตั้งแต่ ๑๐—๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓

กำหนดการสวดพระอภิธรรม

๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	กองอักษรศาสตร์ รร. จปร.
๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	นส. รุ่น ๓, วิทยาลัยการทัพบก
๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	รร. จปร., กองการศึกษา รร. จปร.
๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	กรป. กลาง, กพ. ทหาร
๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	อักษรศาสตร์บัณฑิต รุ่น ๘๘ ญาติสกุลปัทมานนท์

เจ้าภาพกราบขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย

ประวัติสังเขป

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย เกิดเมื่อวันที่ ๒๓ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๔๖๖ ที่ตำบลมหาชัย อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นบุตรนายฮะ และนางทองหยิบ มีพี่น้องดังนี้ คือ.—

๑. นางทองอยู่ จันทรกุล

๒. พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย

๓. นายนิยม อภิสุนันท์

๔. นางพเยาว์ สิริวันต์

๕. นางสาวพยุง อภิสุนันท์

๖. นางพยอม พงษ์เจริญ

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้ทำการสมรสกับ ร้อยตรีหญิง พิศวง ปัทมานนท์ บุตรี พันโท พระสุรยุทธโยธาหาญ (สุวรรณ ปัทมานนท์) และนางสุรยุทธโยธาหาญ (เนื่อง ปัทมานนท์) เมื่อวันที่ ๒๓ กุมภาพันธ์ พุทธศักราช ๒๔๙๖ มีบุตรธิดา รวม ๖ คน ดังนี้.—

๑. นายฉัตรชัย ศรไชย

๒. นางสาวพรรณแข ศรไชย

๓. ด.ช. ธวัชพร ศรไชย

๔. ด.ญ. โสมภัทร ศรไชย

๕. ด.ญ. ปัญจราศี ศรไชย

๖. ด.ช. ปัญจณัฐ ศรไชย

วุฒิการศึกษาก่อนเข้าประจำการ

เข้ารับการศึกษาชั้นประถมและมัธยม ณ โรงเรียนมัธยมทวีธาภิเษก เมื่อจบชั้นมัธยมหกแล้วได้เข้าศึกษาต่อ ณ สถานศึกษาเคมีปฏิบัติกรมวิทยาศาสตร์ กระทรวงอุตสาหกรรม ได้รับประกาศนียบัตรเมื่อ พุทธศักราช ๒๔๘๖

ขึ้นทะเบียนทหารกองประจำการ

เมื่อวันที่ ๓๐ เดือนมีนาคม พุทธศักราช ๒๔๘๗ เพราะเมื่อเข้ารับราชการ วันที่ ๒๑ ตุลาคม พุทธศักราช ๒๔๗๖ นั้น ยังไม่ได้ขึ้นทะเบียน เครื่องหมาย ท.บ. ๒๔๘๖ ธ.บ. ๘๙๕

การอุปสมบท

อุปสมบทเมื่อวันที่ ๒๓ เดือนกรกฎาคม พุทธศักราช ๒๔๙๓ ที่วัดบวรนิเวศวิหาร จังหวัดพระนคร สมเด็จพระสังฆราชสุจิตฺโต เป็นพระอุปัชฌาย์

ยศทหาร

๒๑	ตุลาคม	พุทธศักราช	๒๔๘๖	เป็นนักเรียนนายร้อยสำรอง
๑	มกราคม	,,	๒๔๘๘	เป็นว่าที่ร้อยตรี
๑	ตุลาคม	,,	๒๔๘๘	เป็นร้อยตรี
๑	มกราคม	,,	๒๔๙๐	เป็นร้อยโท
๑	มกราคม	,,	๒๔๙๓	เป็นร้อยเอก
๑	มกราคม	,,	๒๔๙๖	เป็นพันตรี
๑	มกราคม	,,	๒๕๐๐	เป็นพันโท
๑	มกราคม	,,	๒๕๐๓	เป็นพันเอก
๑	ตุลาคม	,,	๒๕๑๒	เป็นพันเอกพิเศษ

ตำแหน่ง

๒๑ ตุลาคม	พุทธศักราช	๒๔๘๖	เป็น	นักเรียนนายร้อยสำรอง
๑ มกราคม	,,	๒๔๘๘	ไป	สำรองราชการ บก. ปตอ.
๑ มกราคม	,,	๒๔๘๙	เป็น	ผู้บังคับหมวด ปตอ. พัน ๑
๑ กุมภาพันธ์	,,	๒๔๙๐	เป็น	นายทหารฝึกหัดราชการสัมภาระโรงเรียนช่วยรบ
๒๐ มีนาคม	,,	๒๔๙๑	ไป	สำรองราชการกองทัพบก
๒๖ มิถุนายน	,,	๒๔๙๓	เป็น	ฝ.ยบ. แผนกที่ ๑ กรมจเรทหารบืนใหญ่
๒๒ เมษายน	,,	๒๔๙๕	เป็น	ป.พธ. แผนกที่ ๑ กรมจเรทหารบืนใหญ่
๒๔ กรกฎาคม	,,	๒๔๙๕	ไป	รักษาราชการ ผู้บังคับกองร้อยบริการ กองพันบืน กรมจเรทหารบืนใหญ่ อีกตำแหน่งหนึ่ง
๖ สิงหาคม	,,	๒๔๙๕		แปรสภาพเป็นฝ่ายพลาธิการ แผนกที่ ๑ กรมการทหารบืนใหญ่และรักษาราชการ ผู้บังคับกองร้อยบริการ กองพันทหารบืนใหญ่ กรมการทหารบืนใหญ่อีกตำแหน่งหนึ่ง
๑๓ กุมภาพันธ์	,,	๒๔๙๖	เป็น	ฝ่ายพลาธิการ กองบริการ กรมการทหารบืนใหญ่
๑๙ มีนาคม	,,	๒๔๙๖	เป็น	นักเรียนนายทหาร โรงเรียนเสนาธิการ กองทัพบก
๑๐ พฤษภาคม	,,	๒๔๙๘	เป็น	ประจำกอง กรมยุทธศึกษาทหารบก.
๑๔ พฤศจิกายน	,,	๒๔๙๘	เป็น	นายทหารฝ่ายเสนาธิการ ศูนย์การฝึกกำลังทดแทน กรมยุทธศึกษาทหารบก
๒๒ กรกฎาคม	,,	๒๕๐๑	เป็น	หัวหน้าแผนกศูนย์การฝึกกำลังทดแทน
๑๙ พฤศจิกายน	,,	๒๕๐๒	เป็น	รองเสนาธิการศูนย์การฝึกกำลังทดแทน
๙ พฤศจิกายน	,,	๒๕๐๓	เป็น	เสนาธิการศูนย์การฝึกกำลังทดแทน (ชกท. ๒๐๑๐) เงินเดือน ๆ ธันวาคม รับทางตำแหน่งใหม่
๑ ตุลาคม	,,	๒๕๐๗	เป็น	อาจารย์วิทยาลัยการทัพบก (ชกท. ๒๗๒๘) อัตราพันเอก

๑๗ สิงหาคม พุทธศักราช ๒๕๐๘ เป็น หัวหน้ากองวิทยาลัยการทัพบก (ชกท. ๒๗๒๘)

๕ มิถุนายน ,, ๒๕๑๒ เป็น ประจำ ทสบ. กรมสารบรรณทหาร กองบัญชาการทหารสูงสุด

๑ ตุลาคม ,, ๒๕๑๒ เป็น ฝ่ายเสนาธิการ ประจำกรมกำลังพลทหาร (อัตราพันเอกพิเศษ)

เงินเดือน, เบี้ยหวัด, บำเหน็จ, บำนาญ

๑ มกราคม พุทธศักราช ๒๔๘๘ รับเงินเดือนชั้น ๒๖ เดือนละ ๘๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๘๙ รับเงินเดือนชั้น ๒๗ เดือนละ ๙๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๐ รับเงินเดือนชั้น ๒๙ เดือนละ ๑๑๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๑ รับเงินเดือนชั้น ๓๐ เดือนละ ๑๒๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๒ รับเงินเดือนชั้น ๓๔ เดือนละ ๑๔๐ บาท

๑ กรกฎาคม ,, ๒๔๙๒ รับเงินเดือนชั้น ๓๕ เดือนละ ๑๕๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๓ รับเงินเดือนชั้น ๓๗ เดือนละ ๑๗๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๔ รับเงินเดือนชั้น ๓๘ เดือนละ ๑๘๐ บาท

๑ กรกฎาคม ,, ๒๔๙๔ รับเงินเพิ่มพิเศษสำหรับการสู้รบในกรณี ๒๙ มิถุนายน ๒๔๙๔ เดือนละ ๑๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๕ รับเงินเดือนชั้น ๔๐ เดือนละ ๒๐๐ บาท กับเงินเพิ่มค่าสู้รบเดือนละ ๑๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๖ รับเงินเดือนชั้น ๔๑ เดือนละ ๒๒๐ บาท พ.ส.ร. ๑๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๗ รับเงินเดือนชั้น ๑๔ เดือนละ ๒๔๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๑๐ บาท

๑ มกราคม ,, ๒๔๙๘ รับเงินเดือนชั้น ๑๕ เดือนละ ๒๖๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๑๐ บาท

๑ มกราคม	พุทธศักราช	๒๔๙๙	รับเงินเดือนชั้น ๑๖ เดือนละ ๒๘๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๑๐ บาท
๑ มกราคม	,,	๒๕๐๐	รับเงินเดือนชั้น ๑๘ เดือนละ ๓๒๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๑๐ บาท
๑ มกราคม	,,	๒๕๐๑	รับเงินเดือนชั้น ๑๙ เดือนละ ๓๕๐ บาท กับ พ.ส.ร. เดือนละ ๑๐ บาท
๑ มกราคม	,,	๒๕๐๒	รับเงินเดือนชั้น ๒๐ เดือนละ ๔๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๑๐ บาท
พฤศจิกายน	,,	๒๕๐๒	ปรับเงินเดือนและเพิ่มเงินพิเศษรายเดือนเป็นชั้น ๒๐ เดือนละ ๒,๙๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๙๐ บาท
๑ มกราคม	,,	๒๕๐๓	รับเงินเดือนชั้น ๒๒ เดือนละ ๓,๖๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๙๐ บาท
๑ มกราคม	,,	๒๕๐๓	ปรับเงินเดือนและเงินเพิ่มพิเศษรายเดือน เป็นรับเงินเดือนชั้น ๒๒ เดือนละ ๓,๖๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. ๗๐ บาท
๑ มกราคม	,,	๒๕๐๔	รับเงินเดือนชั้น ๒๓ เดือนละ ๓,๘๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. คงเดิม
๑ ตุลาคม	,,	๒๕๐๔	รับเงินเดือนชั้น ๒๔ เดือนละ ๔,๐๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. คงเดิม
๑ ตุลาคม	,,	๒๕๐๕	รับเงินเดือน พันเอก อันดับ ๑ ชั้น ๒๕ เดือนละ ๔,๓๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. เดือนละ ๗๐ บาท
๑ ตุลาคม	,,	๒๕๐๘	รับเงินเดือน พันเอก อันดับ ๒ ชั้น ๒๖ เดือนละ ๔,๖๐๐ บาท กับ พ.ส.ร. เดือนละ ๗๐ บาท
๑ ตุลาคม	,,	๒๕๑๐	รับเงินเดือน พันเอก อันดับ ๒ ชั้น ๒๗ เดือนละ ๔,๙๐๐ บาท กับเงินเพิ่มพิเศษคงเดิม

๑ ตุลาคม พุทธศักราช	๒๕๑๐	ปรับเงินเดือน พันเอก อันดับ ๒ ชั้น ๓๐ เดือนละ ๕,๑๐๐ บาท กับเงินเพิ่มพิเศษคงเดิม
๑ ตุลาคม ,,	๒๕๑๒	ปรับเป็นรับเงินเดือน พันเอกพิเศษ อันดับ ๑ ชั้น๓๐ (๕,๑๐๐ บาท) – และเลื่อนขึ้นรับเงิน พันเอกพิเศษ ชั้น ๓๑ (๕,๔๐๐ บาท) กับ พ.ส.ร. คงเดิม

ราชการสนาม

๑๐ มกราคม พุทธศักราช ๒๔๘๗ ถึง ๓๑ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๔๘๗ ในกรณีฉุกเฉินคราวสงครามมหาเอเซียบูรพา ซึ่งมีสิทธิได้นับเวลาราชการเป็นทวีคูณ

๑๕ มกราคม พุทธศักราช ๒๔๘๘ ถึง ๑ มกราคม พุทธศักราช ๒๔๘๙ ไปราชการสนามในกรณีฉุกเฉิน คราวสงครามมหาเอเซียบูรพา เมื่อพุทธศักราช ๒๔๘๔ ซึ่งมีสิทธิได้นับเป็นวันราชการทวีคูณ

๑๗ กันยายน พุทธศักราช ๒๕๐๐ ถึง ๙ มกราคม พุทธศักราช ๒๕๐๑ ในระหว่างที่ประกาศใช้กฎอัยการศึก ๑๖ กันยายน พุทธศักราช ๒๕๐๐ มีสิทธิได้นับเวลาราชการเป็นทวีคูณ

๒๑ ตุลาคม พุทธศักราช ๒๕๐๑ ถึง ๒๘ ตุลาคม พุทธศักราช ๒๕๐๘ ในกรณีประกาศใช้กฎอัยการศึก เมื่อ ๒๐ ตุลาคม พุทธศักราช ๒๕๐๑ ซึ่งมีสิทธิได้รับเวลาราชการเป็นทวีคูณ

วุฒิการศึกษาภายหลังเข้ารับราชการ

๑. โรงเรียนเสนาธิการทหารบก ชุดที่ ๓๓ พุทธศักราช ๒๔๙๖ – ๒๔๙๘ ผลการศึกษาสอบได้ตามหลักสูตรได้คะแนนร้อยละ ๗๓.๘๓ เป็นลำดับที่ ๑๔

๒. โรงเรียนส่งกำลังบำรุง ทบ. หลักสูตรการจัดงานส่งกำลังชั้นสูง รุ่นที่ ๖ ผลการศึกษาดีมาก

๓. โรงเรียนเสนาธิการทหาร ผลการศึกษานายทหารนักเรียนโรงเรียนเสนาธิการทหาร ชุดที่ ๕ พุทธศักราช ๒๕๐๖ ผลการศึกษาสอบได้

๔. ยศ. ทบ. อบรมภาษาอังกฤษ นทน. รุ่น ๔/๑๑ ผลการศึกษาได้คะแนนร้อยละ ๙๓.๘๐

๕. วิทยาลัยการทัพบก เข้ารับการศึกษาหลักสูตรนายทหารนักเรียนวิทยาลัยการทัพบก รุ่นที่ ๕ ประจำปีการศึกษา พุทธศักราช ๒๕๐๗ ถึง ๒๕๐๘ จบการศึกษาเมื่อ ๘ ตุลาคม พุทธศักราช ๒๕๐๘

การศึกษาเพิ่มเติม และไปดูงานในต่างประเทศ

๑. ไปดูงานการจัดศูนย์ฝึกกำลังทดแทน FORT JACKSON รัฐ SOUTH CAROLINA ประเทศสหรัฐอเมริกา ระหว่าง ๑๙ พฤษภาคม พุทธศักราช ๒๔๙๘ – ๑๔ กันยายน พุทธศักราช ๒๔๙๘ ทุน เอ็ม.เอ.พี.

๒. ไปศึกษาหลักสูตรพลาธิการชั้นสูง โรงเรียนพลาธิการ FORT LEE VIRGINIA ประเทศสหรัฐอเมริกา ตั้งแต่ ๑๔ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๐๑ ถึง ๒๗ พฤษภาคม พุทธศักราช ๒๕๐๒ ทุน เอ็ม.เอ.พี.

๓. ไปศึกษา

(๑) หลักสูตรการบริหารการเงินของผู้จัดการ ตั้งแต่ ๑๔ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๑๑ ถึง ๒๐ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๑๑ ที่สำนักงานฝึกการจัดงานทางการช่าง ทบ. แห่งสหรัฐอเมริกา ณ ROCK ISLAND ILLINOIS ประเทศสหรัฐอเมริกา

(๒) หลักสูตรการจัดงานส่งกำลังบำรุง ตั้งแต่ ๖ มกราคม พุทธศักราช ๒๕๑๒ ถึง ๒๘ มีนาคม พุทธศักราช ๒๕๑๒ ที่ศูนย์การจัดงานส่งกำลังบำรุง ทบ. สหรัฐอเมริกา ประเทศสหรัฐอเมริกา

(๓) หลักสูตรการจัดงานคลังของกระทรวงกลาโหม ตั้งแต่ ๖ เมษายน พุทธศักราช ๒๕๑๒ ถึง ๑๖ พฤษภาคม พุทธศักราช ๒๕๑๒ ที่ศูนย์จัดงานส่งกำลังบำรุง ทบ. สหรัฐอเมริกา ประเทศสหรัฐอเมริกา ทุน เอ็ม.เอ.พี.

ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ และเหรียญไทย

๔ ธันวาคม	พุทธศักราช	๒๔๙๓	เบญจมาภรณ์ช้างเผือก
๕ ธันวาคม	,,	๒๔๙๕	จัตุรถาภรณ์มงกุฎไทย
๕ ธันวาคม	,,	๒๔๙๘	จัตุรถาภรณ์ช้างเผือก
๕ ธันวาคม	,,	๒๕๐๑	เหรียญฉัตรมาลา
๕ ธันวาคม	,,	๒๕๐๔	ตริตาภรณ์มงกุฎไทย
๘ กันยายน	,,	๒๕๐๕	เหรียญชัยสมรภูมิในราชการสงครามมหาเอเซีย-บูรพา
๕ ธันวาคม	,,	๒๕๐๕	ตริตาภรณ์ช้างเผือก

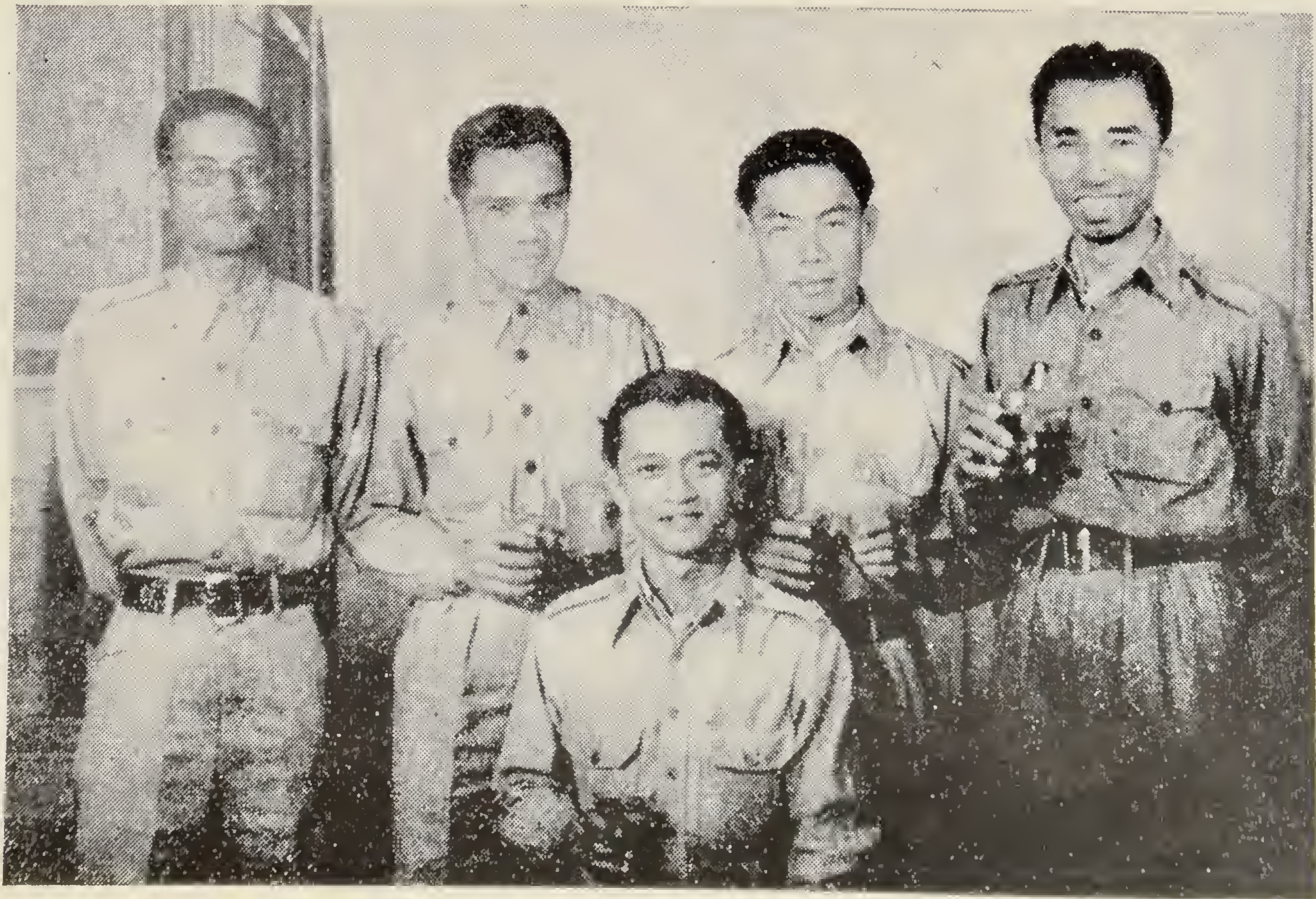
พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้ปฏิบัติหน้าราชการในตำแหน่งฝ่ายเสนาธิการประจำกรมกำลังพลทหาร และได้ถูกส่งตัวไปช่วยราชการ กรป. กลาง ก่อนจะถึงแก่มรณกรรมได้ไปราชการจังหวัดตราด และได้ป่วยกะทันหันที่จังหวัดนั้น ได้รับการปฐมพยาบาล และเข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลจังหวัดตราดหนึ่งคืน ได้เดินทางเข้ากรุงเทพ ฯ ในวันรุ่งขึ้น เข้าตรวจร่างกายที่โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ฯ เนื่องจากต้องเดินทางไกลมาก แพทย์ตรวจพบว่าหัวใจทำงานไม่ปกติ จึงเข้ารับการรักษาตัวที่โรงพยาบาล แต่ต่อมาอีกเพียง ๖ ชั่วโมง ก็ถึงแก่มรณกรรมเนื่องจากหัวใจวายโดยกระทันหัน เมื่อวันที่ ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓ คำนวณอายุได้ทั้งสิ้น ๔๖ ปี ๑ เดือน ๑๖ วัน

ระเบียง

ภาพหรงจำในอดีต



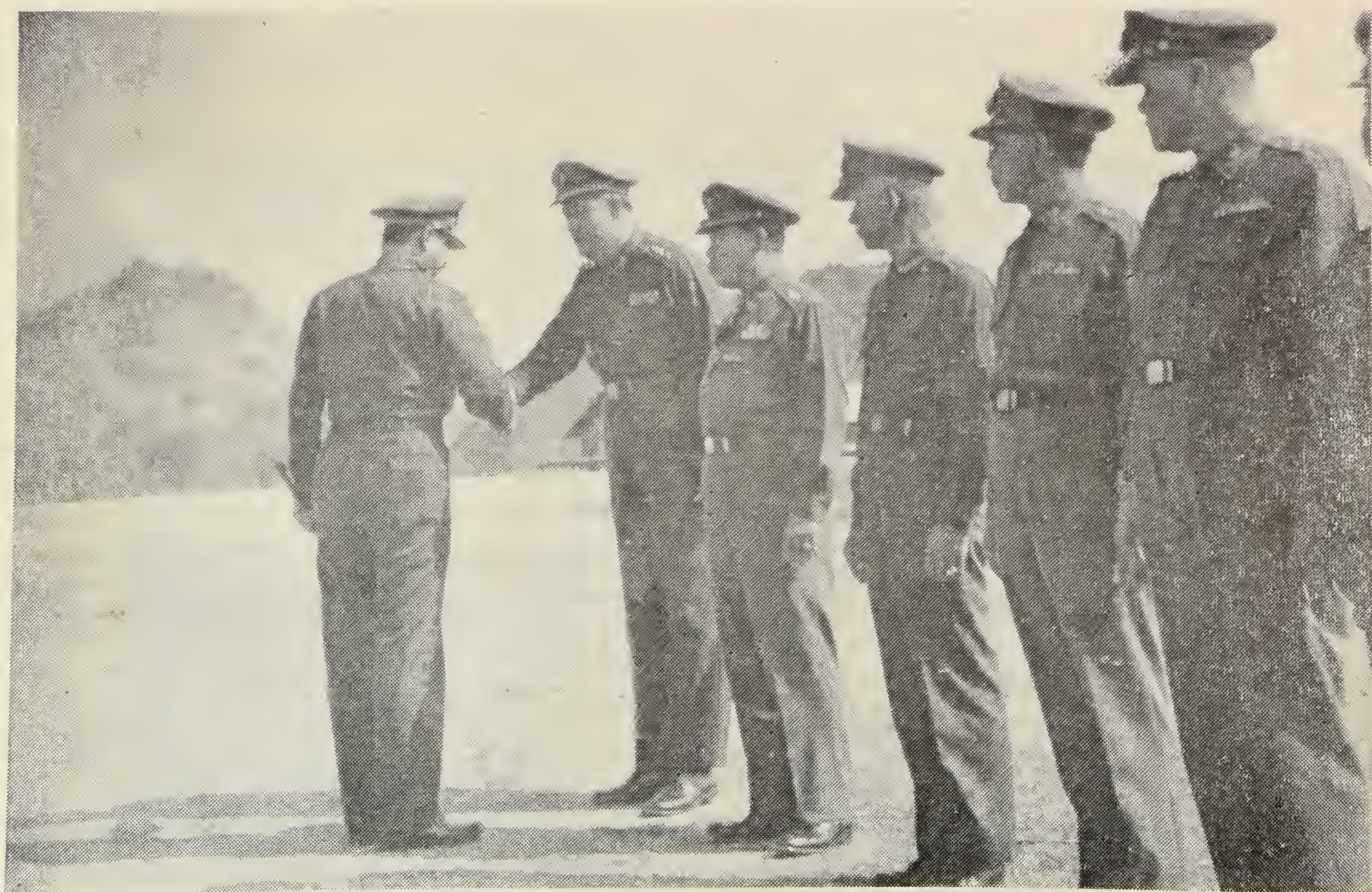
ภาพถ่ายหลังจากทำบุญตักบาตรตอนรุ่งอรุณของวันปีใหม่ ที่วังสวนกุหลาบ ๑ มกราคม พ.ศ. ๒๔๙๑



ภาพถ่ายในงานเลี้ยงนักเรียนเสนารักษ์ ที่โรงพยาบาลเสนารักษ์ พญาไท เมื่อ ๗ มกราคม พ.ศ. ๒๔๙๑



เมื่อครั้งดำรงตำแหน่งเสนาธิการศูนย์ฝึกกำลังทดแทน ปราณบุรี



ต้อนรับ ฯพณฯ จอมพล ถนอม กิตติขจร ตรวจเยี่ยมศูนย์ฝึกกำลังทดแทน ปราณบุรี



ถ่ายรูปร่วมกับญาติ และครอบครัว ก่อนเดินทางไปศึกษาต่อที่สหรัฐอเมริกา เมื่อกันยายน พ.ศ. ๒๕๐๑



ถ่ายรูปที่ศูนย์การจัดงานส่งกำลังบำรุง กองทัพบก สหรัฐฯ ฟอร์ท ลี มลรัฐ เวอร์จิเนีย พ.ศ. ๒๕๑๒



ถ่ายรูปร่วมกับครอบครัวครั้งสุดท้าย ก่อนเดินทางไปต่างประเทศ พ.ศ. ๒๕๑๑



ทำบุญวันเกิดครั้งสุดท้ายที่บ้านพัก





ประมาณเดือนตุลาคม เพื่อน ๆ ร่วมรุ่นจะต้องพบ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ในฐานะประธาน นส. รุ่น ๓ ทุก ๆ ปี



ตุลาคมหน้า เพื่อน ๆ จะไม่พบภาพเช่นนี้อีกแล้ว นอกจากภาพอันทรงจำในอดีตเหล่านี้





ถ่ายรูปร่วมกับคณะตรวจเยี่ยมหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ จังหวัดตราด บ้านบ่อไร่ ตำบลช้างทูน อำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อ ๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๑๓



หลังจากภาพนี้เพียง ๔ วัน ใครจะทราบว่า พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย จะด่วนจากญาติ, ครอบครัว, และเพื่อนไปโดยไม่มีวันกลับ และทิ้งไว้แต่เพียงภาพทรงจำในอดีต

คำไว้อาลัย

ของ

พลเอก ถนอม ปัทมานนท์

ข้าพเจ้ารู้สึกเป็นเกียรติที่ได้รับคำขอให้เขียนไว้อาลัย พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย ซึ่งได้ถึงแก่กรรมไปอย่างกระทันหัน เมื่อวันที่ ๙ ก.พ. ๑๓ ข้าพเจ้าตั้งใจจะเขียนให้จุใจที่มีความรู้สึกเสียดาย และอาลัยท่านผู้นี้ แต่หากข้าพเจ้าไม่สามารถจะหาข้อความใดมาเขียนให้ตรงตามจิตใจของข้าพเจ้าได้ พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้รู้จักใกล้ชิดกับข้าพเจ้าเมื่อได้เข้ามาเป็นญาติในฐานะน้องเขย ตั้งแต่นั้นมาเราก็มีโอกาสพบปะแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันเป็นประจำ ข้าพเจ้าได้สังเกตเห็นว่า พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย เป็นผู้ที่มีคุณสมบัติดีงามหลายประการ ในด้านความสัมพันธ์ระหว่างญาติพี่น้อง ก็ได้วางตัวเหมาะสมเป็นที่รักใคร่ มีอัธยาศัยและมรรยาทดี ทั้งยังเอาใจใส่ต่อกิจการงานของญาติพี่น้องทุกคนโดยสม่ำเสมอ ในด้านการงาน พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย ก็ได้แสดงความสามารถอย่างดียิ่งมาทุกตำแหน่งและทุกระดับ ได้เคยดำรงตำแหน่งที่สำคัญ ๆ เช่น เสนาธิการศูนย์การฝึกกำลังทดแทน อาจารย์วิทยาลัยการทัพบก เป็นที่ไว้วางใจและเชื่อถือของผู้บังคับบัญชา และเป็นที่เคารพรักของผู้ที่อยู่ในบังคับบัญชา นอกจากนี้แล้ว พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย ยังเป็นผู้ที่สนใจและเอาใจใส่ในความก้าวหน้าทางวิชาการ ได้เข้าศึกษาในโรงเรียนและหลักสูตรสำคัญ ๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น โรงเรียนเสนาธิการทหารบก โรงเรียนเสนาธิการทหาร วิทยาลัยการทัพบก และโรงเรียนทหารในสหรัฐ ฯ หลายหลักสูตร แม้ในด้านการสังคมกับบรรดามิตรสหาย พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้เอาใจใส่ในธุระของเพื่อนฝูงเป็นอย่างดียิ่ง จึงเป็นที่ชอบพอรักใคร่โดยทั่วกัน

ในชีวิตราชการของ พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย ตอนท้ายนี้ ได้ย้ายมารับราชการในกองบัญชาการทหารสูงสุด หน่วยงานเดียวกับข้าพเจ้า พันเอก ประยูรศักดิ์ ศรไชย ก็ได้แสดงความสามารถและเอาใจใส่ในหน้าที่การงานจนได้รับการเลื่อนขึ้นรับตำแหน่ง พันเอก (พิเศษ) และไปช่วยราชการในหน่วย กรป. กลาง ซึ่ง พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ก็ได้ปฏิบัติ

งานจนเป็นที่เบาใจของหัวหน้าส่วนราชการนั้น ขณะที่ออกปฏิบัติราชการในสนาม ณ จังหวัดตราด ได้เจ็บป่วยลง แต่ก็ด้วยความเข้มแข็งและอดทนจึงดูเสมือนว่ามิได้เจ็บไข้อะไรหนักหนานัก ครั้นกลับมาถึงบ้านและได้ไปตรวจร่างกายที่โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ฯ จึงได้ทราบว่ามีอาการมาก และนายแพทย์ได้ให้เข้ารับการรักษาพยาบาลทันที แต่อาการป่วยกำเริบขึ้นจนสุดความสามารถ ซึ่งนายแพทย์ก็ได้พยายามให้การรักษาอย่างดีแล้ว พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย จึงได้อำลาจากบุตรธิดา ภรรยา และญาติมิตรสหายไป ยังความเศร้าสลดให้แก่พวกเราเป็นอย่างยิ่ง ทั้ง ๆ ที่คิดว่า พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ยังหนุ่มแน่น จะมีอนาคตอันแจ่มใสต่อไปอีกนาน ข้าพเจ้าได้ทราบข่าวการจากไปของ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย อย่างกระทันหัน เมื่อ พันตรี หญิง พิศวง ศรไชย ได้โทรศัพท์มาบอก ไม่น่าเชื่อว่าจะเป็นไปได้ จึงรู้สึกเสียดายและอาลัยอาวรณ์เป็นอย่างยิ่ง พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้สร้างกรรมดีไว้ในชาตินี้อย่างมากมาย เชื่อว่าคงจะได้เป็นพลานิสงส์ให้ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ไปเสวยสุขในทิพยสถานในสัมปรายภพแล้ว.

(ลงชื่อ) พลเอก ถนอม ปัทมานนท์

กองบัญชาการทหารสูงสุด

16 เม.ย. 13

คำไว้อาลัย

ของ

พลตรี ไพฑูรย์ ขจรพันธุ์

ข้าพเจ้ารู้จัก คุณประยูรศักดิ์ ศรไชย เมื่อครั้งที่เราเป็นเพื่อนนักเรียนโรงเรียนเสนาธิการทหาร รุ่นที่ ๔ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๖ รุ่นเดียวกัน คุณประยูรศักดิ์ ฯ รับหน้าที่เป็นเลขานุการของรุ่น และได้ปฏิบัติหน้าที่นี้ด้วยความเข้มแข็งตลอดมา รุ่นของเรายังรักษาความเป็นกลุ่มเป็นก้อนได้อย่างดีโดยได้อาศัย คุณประยูรศักดิ์ ฯ เป็นสื่อสัมพันธ์ที่ดี เพื่อนฝูงทุกคนต่างรู้สึกขอบอกขอบใจและพากันชมเชยเป็นอันมาก

ในโอกาสที่ข้าพเจ้าไปเข้าศึกษาในวิทยาลัยการทัพบก รุ่นที่ ๗ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๙ คุณประยูรศักดิ์ ฯ ซึ่งขณะนั้นเป็นอาจารย์อยู่ในวิทยาลัยการทัพบก ก็ได้ให้การแนะนำช่วยเหลือในการเรียนและการเขียนวิทยานิพนธ์แก่ข้าพเจ้าด้วยดีอีกเช่นกัน

ครั้นเมื่อเดือนตุลาคม ๒๕๑๒ คุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้ย้ายมาช่วยราชการ กรป. กลาง ผู้บังคับบัญชาได้มอบหมายให้ช่วยงานของข้าพเจ้าโดยเฉพาะ เราจึงมีความสัมพันธ์กันเป็นอย่างดีทั้งในทางราชการและส่วนตัว

ในระยะที่ คุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้ย้ายเข้ามาช่วยราชการที่ กรป. กลาง ใหม่ ๆ นี้ ได้มีเหตุการณ์ที่สำคัญเกิดขึ้นคือ หัวหน้าหมู่บ้านพัฒนาตัวอย่าง ๒ แห่ง ที่บ้านสังแกระ อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง และที่บ้านลานเข้ กิ่งอำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้ถูกผู้ก่อการร้ายคอมมิวนิสต์จู่โจมทำร้ายถึงแก่ความตายทั้งสองแห่ง ซึ่งเป็นเหตุการณ์ที่ไม่เคยปรากฏมาแต่ก่อน จากการสอบสวนของเจ้าหน้าที่ปรากฏว่า หัวหน้าหมู่บ้านพัฒนาตัวอย่างทั้งสองปฏิบัติงานพัฒนาด้วยความเข้มแข็งได้ผลดีเด่น เป็นที่รักใคร่ชอบพอของราษฎรโดยทั่วไปไม่มีสิ่งใดที่ผู้ก่อการร้ายจะสร้างเงื่อนไขให้เป็นสาเหตุส่วนตัวได้เลย ผลแห่งการพัฒนาได้ช่วยยกระดับความเป็นอยู่ของราษฎรในชนบทที่ห่างไกลกันดารให้สูงขึ้นตามเป้าหมายของ กรป. กลาง จึงเป็นเหตุให้ผู้ก่อการร้ายคอมมิวนิสต์ต้องเปลี่ยนกลวิธีจากการยุแหย่บ่อนทำลายมาเป็นการมุ่งทำลายงานพัฒนา

ด้วยการทำร้ายเจ้าหน้าที่หน่วยพัฒนา เพื่อตัดกำลังฝ่ายรัฐบาล เพื่อทำลายขวัญเจ้าหน้าที่ และข่มขู่ประชาชน เป็นอันว่าเจ้าหน้าที่หน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่นั้นล่อแหลมต่อภยันตรายอันจะเกิดจากผู้ก่อการร้ายได้ทุกเวลา จึงมีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาและจัดการระวังป้องกันตัวเองและที่ตั้ง เพื่อเป็นการลดอันตรายที่จะเกิดขึ้น

คุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้ริเริ่มการจัดทำคู่มือ " การระวังป้องกันของเจ้าหน้าที่ในหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ " ขึ้น และได้ร่างเสนอให้ผู้บังคับบัญชาพิจารณา ซึ่งผู้บังคับบัญชาได้อนุมัติให้ใช้เป็นคู่มือของเจ้าหน้าที่ได้ตั้งแต่ ๒๘ พฤศจิกายน ๒๕๑๒ ไปแล้ว

คู่มือเล่มนี้จึงจัดว่าเป็นอนุสรณ์แห่งการทำงานชิ้นสำคัญชิ้นหนึ่งของ คุณประยูรศักดิ์ ฯ ซึ่ง กรป. กลาง และเจ้าหน้าที่หน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ทุกคนจะต้องระลึกถึงไปอีกนาน

เมื่อเสร็จจากการเขียนคู่มือในการระวังป้องกันดังกล่าวแล้ว ข้าพเจ้าก็ได้ขอร้องให้คุณประยูรศักดิ์ ฯ เตรียมศึกษาเรื่องของหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ เพื่อจะได้ช่วยกันเขียนคู่มือของเจ้าหน้าที่หน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ในด้านต่าง ๆ ต่อไป แต่โดยที่ คุณประยูรศักดิ์ ฯ เพิ่งจะย้ายเข้ามาช่วยราชการใน กรป. กลาง ใหม่ ๆ ยังรู้จักหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่เพียงในด้านทฤษฎีและหลักการทั่ว ๆ ไปเท่านั้น ดังนั้นในโอกาสที่ข้าพเจ้าจะนำเจ้าหน้าที่ฝ่ายการศึกษาประมาณ ๒๕ คน ซึ่งยินดีเสียสละมาช่วยงานแผนกกิจกรรมในค่ายพักในการชุมนุมเยาวชนประจำปี ๒๕๑๓ ไปชมกิจการของหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่จังหวัดตราด ข้าพเจ้าจึงได้ขออนุมัติให้คุณประยูรศักดิ์ ฯ ร่วมเดินทางไปกับข้าพเจ้าด้วย ทั้งนี้เพื่อศึกษาถึงการปฏิบัติงานของหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ในทางปฏิบัติ

คณะของเราได้เริ่มออกเดินทางโดยรถบัสของ กรป. กลาง จากบริเวณสนามเสือป่า เมื่อวันพฤหัสบดีที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓ เวลา ๐๖.๐๐ น. ระหว่างที่นั่งรถบัสไปนั้น พวกเรามีการร้องเพลงพูดคุยหยอกล้อสนุกสนานกันไปตลอดทาง เราเดินทางถึงอำเภอเขาสมิง จังหวัดตราด เมื่อเวลา ๑๔.๓๐ น. ต่อจากนั้นก็เปลี่ยนมานั่งรถจิ๊ปและรถแลนด์โรเวอร์เดินทางต่อไปยังบ้านบ่อไร่ ตำบลช้างทูน อำเภอเขาสมิง ซึ่งเป็นหมู่บ้านเชิงเขาใกล้เขตแดนที่ติดต่อกับเขตแดนเขมรอันเป็นที่ตั้งกองบังคับการหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่จังหวัดตราด

เมื่อเดินทางไปถึงบ้านบ่อไร่ประมาณเวลา ๑๖.๐๐ น. หลังจากฟังบรรยายสรุป นำชมกิจการ และเข้าที่พักแล้ว ในคืนวันนั้นเจ้าหน้าที่หน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่จังหวัดตราด ได้จัดงานเลี้ยงรับรองคณะของเราจนประมาณ ๒๒.๐๐ น. เศษ จึงได้เข้านอน

ครั้นรุ่งขึ้นวันศุกร์ที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓ พวกเราก็ออกเดินทางจากบ้านบ่อไร่ไปเปลี่ยนรถเป็นรถบัสที่อำเภอเขาสมิง เดินทางไปอำเภอแหลมงอบ และลงเรือไปเยี่ยมหมู่บ้านพัฒนาตัวอย่างที่บ้านแหลมกลัด เกาะช้าง อำเภอแหลมงอบ แล้วเดินทางกลับมาที่อำเภอเมืองตราด

ตลอดเวลาที่เดินทางไปจังหวัดตราดในวันพฤหัสบดีที่ ๕ จนถึงเมื่อกลับจากเกาะช้างในตอนเย็นวันศุกร์ที่ ๖ นั้น คุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้อยู่ใกล้ชิดกับข้าพเจ้าตลอดเวลา แม้ในคืนวันพฤหัสบดีที่ ๕ ที่พักที่บ้านบ่อไร่ ทางหน่วยพัฒนาจังหวัดตราดก็จัดให้ คุณประยูรศักดิ์ ฯ นอนในห้องข้าพเจ้าอีกด้วย ไม่ปรากฏว่า คุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้แสดงกริยาอาการอ่อนเพลียหรือเจ็บไข้ได้ป่วยแต่อย่างใด ทั้งได้ร่วมสนุกสนานรื่นเริงกับคณะที่ไปและเจ้าหน้าที่หน่วยพัฒนาการด้วยดี แม้เมื่อตื่นนอนตอนเช้าของวันศุกร์ที่ ๖ ก็ยังเล่นกายบริหารในห้องนอนเป็นปรกติ

เมื่อกลับจากการไปเยี่ยมหมู่บ้านพัฒนาตัวอย่างที่เกาะช้างแล้ว ในค่ำวันนั้นคณะกรมการจังหวัดตราดได้จัดเลี้ยงอาหารและจัดการรื่นเริงต้อนรับคณะของเรา คุณประยูรศักดิ์ ฯ ก็ยังได้ออกไปลีลาศรำวงตามคำเชื้อเชิญของข้าราชการส่วนจังหวัดด้วย จนกระทั่งเวลาประมาณ ๒๑.๔๕ น. ข้าพเจ้าจึงได้ทราบจากสัสดีจังหวัดว่า คุณประยูรศักดิ์ ฯ บ่นว่าแน่นหน้าอกหายใจไม่ออก สัสดีจังหวัดจึงพาไปหานายแพทย์ผู้อำนวยการโรงพยาบาลประจำจังหวัดตราด นายแพทย์ได้ตรวจอาการและฉีดยาบำรุงหัวใจให้ และให้นอนพักผ่อนอยู่ที่โรงพยาบาล

ข้าพเจ้าได้ทราบแล้วก็ร้อนใจ ได้บอกให้ปลัดจังหวัดทราบ และขอบิดงาน เพราะเราเหน็ดเหนื่อยจากการเดินทางมาแล้ว และวันรุ่งขึ้นก็จะเดินทางไปอำเภอคลองใหญ่ตั้งแต่เช้าอีกด้วย

เมื่อเสร็จจากงานเลี้ยงต้อนรับประมาณ ๒๒.๐๐ น. แล้ว เราก็พากันไปเยี่ยมคุณประยูร–ศักดิ์ ฯ ที่โรงพยาบาล ได้พบ คุณประยูรศักดิ์ ฯ นอนพักผ่อนไม่มีอาการที่น่าวิตกอย่างใด เราทราบแต่ว่าเป็นอาการของโรคหัวใจ แต่ไม่คิดว่าจะร้ายแรงอะไรนัก นายแพทย์ได้แนะนำว่าเมื่อกลับกรุงเทพ ฯ แล้วขอให้ไปตรวจร่างกายอีกสักครั้ง ข้าพเจ้าจึงขอให้ คุณประยูรศักดิ์ ฯ นอนพักผ่อนอยู่ที่โรงพยาบาลต่อไปก่อนไม่ต้องไปอำเภอคลองใหญ่กับเราด้วย เมื่อกลับจากอำเภอคลองใหญ่แล้วจึงจะมารับ

ครั้นในวันเสาร์ที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓ เวลาประมาณ ๑๔.๐๐ น. เมื่อพวกเรากลับจากอำเภอคลองใหญ่มาถึงโรงแรมที่อำเภอเมืองตราด เพื่อจะเอากระเป๋าเดินทางและเปลี่ยนรถเดินทางกลับกรุงเทพ ฯ ก็พบว่า คุณประยูรศักดิ์ ฯ หน้าตายิ้มแย้มแจ่มใสสดชื่น มีกระเป๋าเดินทางในสภาพพร้อมที่จะกลับบ้านได้มารออยู่แล้วที่โรงแรม

การเดินทางกลับกรุงเทพ ฯ ในช่วงระหว่างจันทบุรี – ระยอง คุณประยูรศักดิ์ ฯ มีอาการอาเจียนและอ่อนเพลียเล็กน้อย พวกเราได้ช่วยกันปฐมพยาบาลให้ยาดม ใช้น้ำมันทาบริเวณหน้าอกและบีบนวด จนเมื่อเลยระยองมาแล้วก็กลับเป็นปรกติ จนกระทั่งถึงกรุงเทพ ฯ คุณประยูรศักดิ์ ฯ ยังได้นั่งรถไปส่งข้าพเจ้าที่บ้าน ถนนพิชัยก่อนแล้วจึงกลับบ้าน

ข้าพเจ้าไม่เคยคิดว่า คุณประยูรศักดิ์ ฯ จะเป็นอันตรายร้ายแรงหนักหนา เข้าใจว่าอาการต่าง ๆ เป็นเพราะเหน็ดเหนื่อยจากการเดินทางและร่างกายอ่อนแอตามธรรมดาเท่านั้น ดังนั้นในตอนเช้าของวันจันทร์ที่ ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓ เมื่อได้รับโทรศัพท์จาก คุณประยูรศักดิ์ ฯ ว่าจะไม่มาทำงานในตอนเช้า เพราะจะพาคุณแม่ไปตรวจโรคที่โรงพยาบาล จึงไม่ได้สงสัยอย่างใดเลย จนกระทั่งในตอนค่ำวันเดียวกันนั้น ท่านอาจารย์ พิศวง ฯ ภรรยาคุณประยูรศักดิ์ ฯ โทรศัพท์ไปที่บ้านว่า คุณประยูรศักดิ์ ฯ ถึงแก่กรรมเสียแล้ว ข้าพเจ้าถึงกับตกตลึง แทบไม่เชื่อว่าจะเป็นไปได้เช่นนั้น

ในสายตาของข้าพเจ้า ในด้านงานการ คุณประยูรศักดิ์ ฯ เป็นคนที่มีสมรรถภาพเป็นผู้ที่นับถือความคิดของตนเอง เชื่อมั่นในตัวเอง แต่ในขณะเดียวกันก็เป็นผู้ที่รับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ศึกษาค้นคว้าและปรับปรุงตัวเองให้ก้าวหน้าในด้านวิชาการอยู่ตลอดเวลา จึงไม่ล้าหลังผู้ใด เป็นผู้มีความมานะพยายามสูง เมื่อได้รับมอบหมายงานอย่างใดมาแล้ว จะทุ่มเทพลังทั้งปวงให้แก่งานจนสุดความสามารถ จึงมีผลงานที่ดีเด่น และมีอนาคตที่จะก้าวหน้าไปอีกไกล

ในด้านความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนฝูงและเพื่อนร่วมงาน คุณประยูรศักดิ์ ฯ เป็นคนโอบอ้อมอารี พอใจที่จะเป็นมิตรไมตรีกับคนทั่วไป ยินดีทำงานเพื่อหมู่คณะโดยไม่ได้หวังผลตอบแทนอย่างใด จึงเป็นที่นิยมรักใคร่ของบรรดามิตรสหายทั้งปวงโดยทั่วกัน

ในความสัมพันธ์เฉพาะตัวของข้าพเจ้า เราเป็นเพื่อนกัน มีทัศนคติที่คล้ายคลึงกัน ข้าพเจ้าเป็นผู้ขอร้องให้ คุณประยูรศักดิ์ ฯ มาช่วยงานของข้าพเจ้า เพราะเห็นในคุณค่าของคุณประยูรศักดิ์ ฯ เราต่างเคารพในความคิดเห็นของกันและกัน เราปรึกษาหารือกัน โต้เถียงกันในด้านการงาน แล้วก็ออมชอมกัน แม้จะมีเวลาร่วมงานกันน้อยวัน แต่เราก็เข้าใจกันดี

การสูญเสีย คุณประยูรศักดิ์ ฯ ไป มิใช่เป็นการสูญเสียเฉพาะของบุตรภรรยาหรือของญาติมิตรที่สนิทสนมใกล้ชิด คุณประยูรศักดิ์ ฯ เท่านั้น แต่เป็นการสูญเสียผู้ที่เป็นทั้งเพื่อนและผู้ช่วยงานคนสำคัญของข้าพเจ้า เป็นการสูญเสียคนดีคนหนึ่งของ กรป. กลาง ซึ่งจะทำประโยชน์ให้แก่ กรป. กลาง และแก่ประเทศชาติได้อีกมาก

ถ้าคิดถึงวัยของ คุณประยูรศักดิ์ ฯ แล้ว ก็ยังไม่สมควรที่จะด่วนจากเราไป เขาควรจะอยู่กับเราไปได้อีกนาน แต่ก็ไม่มีผู้ที่จะหลีกพ้นจากสังสารวัฏ คือ การเกิด แก่ เจ็บ ตาย ไปเสียได้เพียงแต่ช้าหรือเร็วเท่านั้น การตายหลังจากที่ได้ประกอบคุณงามความดีอันเป็นคุณประโยชน์แก่ผู้มีพระคุณและญาติมิตรสหาย แก่ส่วนรวมและแก่ประเทศชาติแล้ว ก็นับว่าเป็นการตายอย่างบัณฑิต ควรแก่การสรรเสริญ วิญญาณของเขาคงจะไปสู่สุคติในสัมปรายภพ และคุณงามความดีของเขาจะยังจารึกอยู่ในจิตในใจของพวกเราที่ยังคงต้องผจญกรรมเวรอยู่ในโลกนี้ไปชั่วกาลนาน.

(ลงชื่อ) พลตรี ไพฑูรย์ ขจรพันธุ์

กรป. กลาง

คำไว้อาลัย

ของ

พันเอก สนิท ผดุงกิจ

ผมได้ทราบข่าวมรณกรรมของ พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย รู้สึกเศร้าสลดใจมาก เพราะไม่มีสิ่งบอกเหตุล่วงหน้ามาก่อนเลย และก่อนมรณกรรมสัก ๔ – ๕ วัน ก็ยังหยอกล้อกันอยู่ เมื่อทราบข่าวกระทันหันจึงรู้สึกตกใจ

ผมรู้จักคุณประยูรศักดิ์ ฯ ที่ จว. ลพบุรี ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๙๓ ซึ่งขณะนั้นผมมียศเป็นร้อยโท รับราชการอยู่ที่ ป. ๑ พัน ๒ (ปัจจุบันเป็น ป. พัน ๑๑ รอ.) และคุณประยูรศักดิ์ฯ มียศเป็น ร.อ. รับราชการตำแหน่งฝ่ายพลาธิการ กองบริการ กรมการทหารปืนใหญ่ (ปัจจุบันเป็นศูนย์การทหารปืนใหญ่) แต่ในสมัยนั้นยังไม่รู้จักสนิทสนมกันมากนัก แต่กิตติศัพท์ในการทำงานของคุณประยูรศักดิ์ ฯ นั้น ผมพอจะทราบ

คุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้ย้ายจากลพบุรีก่อนผม ๒ ปี คือในปี พ.ศ. ๒๔๙๖ คุณประยูรศักดิ์ ฯ สอบคัดเลือกเข้าโรงเรียนเสนาธิการทหารบกได้ จึงได้ย้ายเข้ามาศึกษาในโรงเรียนเสนาธิการทหารบก ที่ จว. พระนคร ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๔๙๘ ผมสอบคัดเลือกเข้าโรงเรียนเสนาธิการทหารบกได้บ้าง ก็ย้ายตามเข้ามาศึกษาในโรงเรียนเสนาธิการทหารบกที่ จว. พระนครด้วย และบังเอิญผมมาเช่าบ้านพักที่บริเวณสี่แยกพิชัย ถนนนครไชยศรี จึงมีโอกาสได้พบปะกับคุณประยูรศักดิ์ ฯ บ้าง แต่ไม่มีโอกาสได้วิสาสะเพราะต่างก็มีธุระกิจส่วนตัว

มาในเดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๑๒ ผมรับราชการอยู่ที่กองการฝึก กองอำนวยการกลางรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ (กรป. กลาง) ผมมีโอกาสได้ร่วมงานกับคุณประยูรศักดิ์ ฯ โดยที่คุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้มาช่วยราชการอยู่กับ กรป. กลาง และได้รับมอบหมายงานในหน้าที่เป็นผู้ช่วยเหลือ พล.ต. ไพฑูรย์ ขจรพันธุ์ ในด้านยุทธการและการฝึก ตามแต่ พล.ต. ไพฑูรย์ ฯ จะมอบหมาย ซึ่งขณะนั้น พล.ต. ไพฑูรย์ ฯ ยังทำการแทนหัวหน้ากองการฝึก กรป. กลาง อยู่ คุณประยูรศักดิ์ ฯ จึงได้มานั่งทำงานอยู่ด้วยกัน ในระยะเพียงไม่กี่เดือนผมได้เรียนรู้นิสัยของคุณประยูรศักดิ์ ฯ ได้อย่างดี คุณประยูรศักดิ์ ฯ เป็นคนโอภาปราศรัย เปิดเผย เห็นสิ่งใดไม่

เหมาะสมก็ตักเตือนอย่างตรงไปตรงมา ชอบศึกษาหาความรู้ ทำงานจริงจังและอย่างมีหลักการ มีความริเริ่มดีสมกับเป็นนายทหารฝ่ายเสนาธิการ ชั่วระยะเวลาเพียงไม่กี่เดือน คุณประยูรศักดิ์ ฯ ก็สามารถจัดทำเอกสารที่เป็นประโยชน์แก่หน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่ได้เรื่องหนึ่ง หากคุณประยูรศักดิ์ ฯ ยังมีชีวิตอยู่ ก็คงจะทำประโยชน์ได้อีกมาก

การจากไปของคุณประยูรศักดิ์ ฯ ครั้งนี้ นอกจากจะเป็นที่อาลัยแก่ครอบครัวและญาติพี่น้องแล้ว ผู้ที่รู้จักใกล้ชิดทุกคนก็ยังรู้สึกเศร้าสลดใจไปด้วย ขออธิษฐานบุญบารมีส่งผลให้วิญญาณอันบริสุทธิ์ของ พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย จงเสวยสุขอันสมควรแก่คติวิสัยในสัมปรายภพ มีพระนิพพานอันเป็นแดนสำราญในที่สุด

(ลงชื่อ) พ.อ. สนิท ผดุงกิจ

กองการฝึก กรป. กลาง

๒๗ เมษายน ๒๕๑๓

คำไว้อาลัย

ของ

คุณครูสงบ สวนศิริ

วันหนึ่งขณะอยู่ในที่ทำงาน ขณะนั้นเป็นเวลาค่อนข้างบ่ายแล้ว พนักงานรับโทรศัพท์บอกข้าพเจ้าว่า มีผู้ต้องการพูดโทรศัพท์ด้วย เมื่อยกหูโทรศัพท์ขึ้นฟัง ก็ได้ยินเสียงดังมาตามสายว่า

"คุณครูครับ นี่ผม–นิยม–พูด . . . ."

ยังไม่ทันจะได้ซักถามไปว่า "นิยมไหน ?" เสียงก็ดังมาตามสายอย่างละล่ำละลักต่อไปทันทีว่า

"คุณครูว่างไหมครับ กรุณาไปรดน้ำศพพี่ผมหน่อย ?"

เจตนาเดิมที่จะถามว่า "นิยมไหน ?" เลยต้องเปลี่ยนเป็นถามออกไปว่า

"พี่เธอน่ะใครล่ะ ?"

"พี่ยูรไงล่ะครับ . . . ประยูรศักดิ์น่ะ" เป็นคำตอบที่ได้ยินมาตามสาย

เสียงที่ตอบออกมาในตอนนี้ช่วยให้แน่ใจโดยไม่ต้องซักถามต่อไป เพราะในบรรดาผู้ที่เป็นศิษย์ ซึ่งน้องชายชื่อนิยม และพี่ชายชื่อประยูรศักดิ์นั้นมีอยู่เพียงรายเดียว

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย !"

แม้กระนั้นข้าพเจ้าก็อดไม่ได้ที่จะถามสวนออกไปเพื่อความแน่ใจยิ่งขึ้นว่า

"ฮึ ? ประยูรศักดิ์ ศรไชย น่ะรึ ?"

"ใช่ครับ" เสียงนิยมตอบมาอย่างชัดเจน "พี่ยูรตายเสียแล้วครับ"

"เอ๊ะ เป็นอะไรตายล่ะ ไม่เห็นได้ยินข่าวว่าเจ็บไข้ได้ป่วยเลย ?" อดถามโพล่งออกไปไม่ได้ แต่แล้วก็นึกได้ว่าไม่ใช่เวลาที่จะมัวชี้แจงกันทางโทรศัพท์เสียแล้ว จึงตอบต่อไปตามสายว่า "เอาไว้เมื่อพบกันเถิดนะ ว่าแต่ว่าจะรดน้ำศพที่ไหนล่ะ ?"

"ที่วัดโสมครับ" นิยมตอบ "กรุณาไปเดี๋ยวนี้เลยนะครับ

□

นับ เป็นรายแรกและรายเดียวเท่านั้นในชีวิต ที่ข้าพเจ้าไปในพิธีอาบน้ำศพโดยที่มิได้แต่งตัวให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ได้สวมเสื้อนอก ไม่ได้ผูกเน็คไท เพราะได้ทราบข่าวอย่างกระทันหันที่สุดดังได้เล่ามาแล้วแต่ต้น เคราะห์ดีที่ข้าพเจ้าสวมกางเกงสีค่อนข้างดำและสวมเสื้อเชิ้ร์ตสีขาวอยู่ หาไม่ข้าพเจ้าอาจไม่กล้าเดินผ่านแขกเหรื่อเข้าไปรดน้ำก็เป็นได้

ข้าพเจ้าได้พบกับนิยม และเขาก็ได้เล่าถึงสาเหตุแห่งความตายอันน่าเอน็จอนาถใจของพี่ชายของเขาให้ข้าพเจ้าฟังพอเลา ๆ ซึ่งเป็นเหตุการณ์ที่ไม่น่าจะเป็นไปได้ แต่ก็ได้เป็นไปแล้ว

ข้าพเจ้าต้องยอมแต่งตัวอย่างไม่สู้จะถูกแบบแผน ไปอาบน้ำศพ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ในวันนั้น ก็ด้วยถือว่าผู้ตายกับข้าพเจ้ามีความนับถือกันอยู่อย่างแนบแน่นเป็นพิเศษไม่เคยเสื่อมคลายตลอดมา นับตั้งแต่ชีวิตของเขาได้โคจรมาพบกับข้าพเจ้าในฐานศิษย์กับครู ตราบจนเขาจากข้าพเจ้าไปสู่ปรภพ

เมื่อข้าพเจ้าไปอาบน้ำศพ ร่างของประยูรศักดิ์ ศรไชย ในเครื่องแบบสีกากีนอนแน่นิ่ง มือขวาแบออกรับน้ำหอมจากข้าพเจ้าโดยดุษณี ไม่สามารถยกขึ้นทำความเคารพข้าพเจ้าอย่างที่เขาจะกระทำทุกครั้งที่พบกันเสียแล้ว ตรงกันข้าม ข้าพเจ้ากลับต้องทำความเคารพร่างอันปราศ-จากวิญญาณของเขา พร้อมกับกล่าวอธิษฐานอยู่ในใจว่า

> “ อิทํ มตกสรีรํ อุทกํ วิย สิญฺจิตํ อโหสิกมฺมํ
> กรรมใดที่ครูได้ล่วงเกินต่อประยูรศักดิ์ ครูขออโหสิ
> และขอให้ประยูรศักดิ์จงไปสู่ที่ชอบเถิด ”



ประยูรศักดิ์เป็นศิษย์ของข้าพเจ้ามาไม่ต่ำกว่า ๓ ปี คือในชั้นมัธยมปีที่ ๔-๕-๖ ที่โรงเรียนมัธยมทวีธาภิเศก วัดอรุณราชวราราม และเป็นศิษย์ที่อยู่ในความสนใจของข้าพเจ้าเป็นพิเศษคนหนึ่ง เนื่องจากอยู่ในพวกที่มีความขยันหมั่นเพียร เรียนดีและความประพฤติเรียบร้อย ฉะนั้นแม้เมื่อเขาออกจากโรงเรียนไปแล้ว และแม้กระทั่งข้าพเจ้าไม่ได้ทำหน้าที่เป็นครูแล้ว ข้าพเจ้าก็ยังติดตามข่าวคราวความก้าวหน้าแห่งชีวิตของเขาด้วยความสนใจและภาคภูมิใจตลอดมา และด้วยความรู้สึกนึกคิดที่ว่า

" คนทำดีก็ย่อมได้ดีเช่นนี้แหละ "

ด้วยเหตุนี้ข้าพเจ้าจึงจำได้อย่างแม่นยำจนกระทั่งว่า หลังจากที่เขาออกจากโรงเรียนมัธยมทวีธาภิเศกไปแล้ว เขาสอบเข้าเป็นนักเรียนของกรมวิทยาศาสตร์ได้อย่างสบาย และมีหวังว่าจะได้เป็นนักวิทยาศาสตร์ชั้นดีคนหนึ่งในอนาคต

ครั้นต่อมา เมื่อได้พบกันในวันหนึ่ง เขากลับบอกข้าพเจ้าว่า

" คุณครูครับ ผมจะไปเป็นทหารแล้ว เป็นนักเรียนนายร้อยสำรองครับ "

ข้าพเจ้านิ่งอึ้งไปครู่หนึ่ง แต่เมื่อเห็นว่าเขาได้ตัดสินใจเด็ดเดี่ยวแล้ว จึงกล่าวแก่เขาว่า

" เมื่อเธอเห็นดีและตั้งใจแน่วแน่แล้ว ครูก็ขอสนับสนุน คนเก่งอย่างเธอ ถึงแม้จะไปเป็นอะไรครูก็เชื่อว่าต้องได้ดี เมื่อเธอจะเป็นทหาร ครูก็ขอให้สัมฤทธิ์ผลตามความปรารถนาเถิด "

เขากระพุ่มมือขึ้นไหว้ข้าพเจ้า แล้วเราก็จากกัน

ข้าพเจ้าติดตามข่าวคราวความก้าวหน้าแห่งชีวิตของเขาต่อไปด้วยความภาคภูมิใจ เขาสำเร็จการศึกษาได้เป็นนายร้อย ได้เป็นนายพัน และได้ไปต่างประเทศ

จริงอยู่ เขาต้องประสบมรสุมชีวิตอย่างหนัก จนแทบจะเอาตัวไม่รอด ในที่สุดเขาก็ผ่านพ้นมาได้ จนกระทั่งในบั้นปลายแห่งชีวิต เขาได้เป็นถึงพันเอก (พิเศษ)

เราได้พบกันครั้งหลังสุดในงานฌาปนกิจศพรายหนึ่งที่วัดประยุรวงศาวาส เขามาพร้อมด้วยภรรยาคู่ชีวิตของเขา

เนื่องจากภรรยาของเขาเป็นสมาชิกแห่งตระกูล " ปัทมานนท์ " ซึ่งท่านผู้ใหญ่ในตระกูลนี้ผู้หนึ่ง เป็นผู้ที่ข้าพเจ้ามีความเคารพนับถืออย่างสูง (เจ้าคุณดำเกิงรณภพ) และบุตรของท่านผู้นี้หลายคนก็เป็นศิษย์ของข้าพเจ้า เราจึงมีความสนิทสนมทางใจกันมากยิ่งขึ้นเป็นทวีคูณ

ในวันที่พบกันนั้น เขายังคุยให้ข้าพเจ้าฟังถึงการศึกษาของบุตรของเขา และไม่มีวี่แววเลยว่าเขาจะจากญาติพี่น้อง และมิตรสหาย ตลอดจนข้าพเจ้าไปอย่างปัจจุบันทันด่วนเช่นนี้ แต่จะทำอย่างไรได้เล่า ความตายเป็นภาวะที่มนุษย์ทุกรูปทุกนามไม่มีใครสามารถหลีกเลี่ยงและ

ผัดผ่อนได้ เราก็ได้แต่เผ้าอาลัยและเสียดายที่คนดี ๆ อย่าง พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ต้องมาด่วนจากเราไป และได้แต่ร่วมกันตั้งจิตอธิษฐาน ขอให้คุณงามความดีที่ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้บำเพ็ญไว้ จงเป็นผลนำดวงวิญญาณของเขาไปสิงสถิต ณ สรวงสวรรค์ และประสบสุขในสัมปรายภพ เทอญ

จากเพื่อนร่วมรุ่น - - นส. รุ่น ๓

วันนี้เป็นวันที่ นส. รุ่น ๓ มีความเศร้าโศกเสียใจเป็นพิเศษ เพราะได้มีการประกอบพิธีพระราชทานเพลิงศพ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย เพื่อนร่วมรุ่นผู้จากไปอย่างไม่มีวันกลับ

ความจริงในรุ่นของเรา นส. รุ่น ๓ ความทุกข์ที่เกิดจากการพลัดพรากจากไปในแบบที่ไปไม่กลับหลับไม่ตื่นของเพื่อนร่วมรุ่นนั้นได้บังเกิดขึ้น นับตั้งแต่สมัยเป็นนักเรียนตอนไปบุกเบิกที่ป่าแดงแห่งเพชรบูรณ์เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิได้มีโอกาสจารึกชื่อของเพื่อน ๆ นส. รุ่น ๓ ไม่ว่าในกรณีสงครามมหาเอเชียบูรพา สงครามเกาหลี แม้สงครามเวียดนามในปัจจุบัน ตลอดจนการปราบปรามผู้ก่อการร้ายภายในประเทศ อันการพลัดพรากอันเนื่องจากการสูญเสียชีวิตในการรบนั้นเป็นเจตนาและเป็นสิ่งที่พวกเรา นส. รุ่น ๓ พึงประสงค์ แต่การตายด้วยโรคภัยไข้เจ็บก่อนที่จะถึงเวลาอันสมควรเป็นสิ่งที่พวกเราพากันสลดใจ ทั้งนี้ก็เพราะเราเป็น "ทหาร" มีสมรภูมิคอยต้อนรับเราอยู่ทั้งนอกและในประเทศ ทำไมจึงไม่ไปตายกันที่นั่น

แต่เช่นเดียวกันกับการเกิด พวกเราไม่มีใครสามารถเลือกที่เกิดได้ การตายก็เช่นกัน แม้เราจะมีคำประทับใจที่บริกรรมกันอยู่ทุกค่ำ - เช้าเป็นนิจศีลว่า "ตายในสนามรบเป็นเกียรติของทหาร" แม้จะเป็นปณิธาน แม้ว่าเราจะเป็นทหารกล้าคนหนึ่งของกองทัพ แต่เราก็ไม่สามารถไปจบชีวิตในสมรภูมิได้ดั่งใจนึก พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย เพื่อนเรานี่คนหนึ่งละ

จะพูดไปแล้วก็มี "ความจริง" อยู่ประการหนึ่งที่ไม่มีใครจะคัดค้านได้ก็คือ ทุกคนต้องตาย ไม่มีใครจะอยู่ค้ำฟ้าได้ และที่สำคัญยิ่งขึ้นไปอีกก็คือ ไม่มีใครสามารถจะกำหนดสถานที่และเวลาได้ว่าใครจะตายที่ไหนและตายเมื่อใด "ความจริง" นี้ได้ถูกค้นพบมาสองพันกว่าปีแล้ว โดยองค์พระศาสดาของเราคือ สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า

และ "ความจริง" อันนี้ ทหารเราไม่ว่าในยุคใด สมัยใด นับแต่บรรพบุรุษเป็นร้อยเป็นพันปีมาจนถึงปัจจุบัน ถือว่า "แม้ชีวิตจะเป็นสิ่งมีค่า" แม้จะพยายามและพากันหาวิธีให้มีชีวิตอยู่ยืนนานกันให้มากที่สุด แต่ก็ยังมีสิ่งที่มีค่ายิ่งกว่าคือ "ประเทศชาติ" เราถือว่าชีวิตนั้นวันหนึ่งย่อมแตกดับ แต่ "ชาติ" จักต้องคงอยู่ ทุกยุคทุกสมัยมา ทหารจึงได้รับการหล่อหลอมให้เป็นผู้เทอดทูนและเสียสละแม้ชีวิตและเลือดเนื้อพลีเพื่อชาติบ้านเมืองของตน

แม้จะเศร้าโศก แต่เมื่อพิจารณาแล้ว บรรดาเพื่อนร่วมรุ่นก็ยังภูมิใจในการปฏิบัติงานครั้งสุดท้ายก่อนจะจากไปของ พันเอก (พิเศษ) ประยุรศักดิ์ ศรไชย เขาได้ตายอย่างทหาร เพราะในฐานะนายทหารฝ่ายเสนาธิการของกองอำนวยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ เขาได้เดินทางร่วมคณะไปเป็นสมองในการพิจารณาสนับสนุนในด้านการส่งกำลังบำรุงให้กับหน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่จังหวัดตราด

เรื่องของ "หน่วยพัฒนาการเคลื่อนที่" ที่ย่อว่า "นพค." ใคร ๆ ก็ย่อมรู้ว่าเป็นงานที่ทหารเราได้รับมอบให้รวบรวมพลังจากทุกเหล่าทัพ รอนแรมบุกป่าฝ่าดงไปสู่พี่น้องชาวไทยที่อยู่ตามถิ่นทุรกันดาร เพื่อให้ความช่วยเหลือพัฒนาการในด้านการดำรงชีวิตความเป็นอยู่ ตลอดจนการทำมาหากิน ให้เขาได้รับความสุขสบายในฐานะที่เป็นคนไทยและอยู่บนผืนแผ่นดินไทย

อาจทำให้สับสนและสงสัยว่าชาติของเราได้มีกระทรวงมหาดไทยอยู่ทั้งกระทรวง มีกรมการปกครอง มีกรมพัฒนาชุมชน มีสำนักงานเร่งรัดพัฒนาชนบท ที่กำลังดำเนินกิจการอย่างได้ผลดีอยู่ทั่วทั้งประเทศ แล้วทำไมทหารเราจึงจะเข้าไปยุ่งอะไรกับเขาด้วย

แต่ทั้ง ๆ ที่หน่วยงานทางพลเรือนดังกล่าวดำเนินการอย่างเต็มที่ แต่ตามข้อเท็จจริงเมืองไทยเราก็มิใช่เล็ก ๆ มีพื้นที่ถึง ๕๑๔,๐๐๐ ตารางกิโลเมตร จึงยังมีผืนแผ่นดินไทยและยังมีคนไทยอีกมิใช่น้อยที่หน่วยงานดังกล่าวเข้าไปยังไม่ถึง หรือเข้าถึงก็ยังไปเพียง "แตะ ๆ" เมื่อเกิดมีการทำลายความมั่นคง ปลอดภัย ชาติไทย ด้วยการ แทรกซึม เข้าสู่ ชนบท จาก ศัตรู ของชาติ

" ทหาร " เราพอจะช่วยเหลือชาติบ้านเมืองในด้านนี้ได้บ้าง จึงได้รวบรวมพลังอันพอจะทำประโยชน์เข้าใช้มาตรการรักษาความปลอดภัยในด้านนี้ด้วย การช่วยเหลือประชาชนโดยจัดส่ง นพค. สู่ดินแดนทุรกันดารของชาติบ้านเมืองดังกล่าว

"ตอนที่ เสธ. ยูรศักดิ์ มาตรวจราชการที่นี่ (ตราด) ยังแข็งแรง ไม่น่าจะกลับไปตายเลย" น.ท. นอบ กฤษณเศรณี (น.ท. เต็มขั้นมาหลายปีแล้ว) นายทหารอากาศโยธินที่กองทัพอากาศคัดเลือกส่งไปช่วยราชการ กรป. กลาง เขาได้รับคำสั่งให้ไปรักษาราชการ ผบ. หน่วย นพค. จังหวัดตราด ได้กล่าวกับผู้เขียน **"ตอนกินเลี้ยงกันตอนเย็นก็ยังคุยกันสนุกสนาน เพราะ เสธ. ยูรศักดิ์ เขาเป็นคนมีสายตาไกล ไม่น่าอายุสั้นเลย"** น.ท. นอบ ฯ กล่าวอย่างอาลัย เพราะเขาก็รุ่นเดียวกับ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย มีนิมิตรว่าเป็นผู้ที่เหมาะแก่การทำงานให้แก่ส่วนรวมมาแต่เป็นนักเรียนสมัยเมื่อเกือบ ๓๐ ปีมาแล้ว เพื่อนร่วมรุ่นยังคงจำได้ดี นส. รุ่น ๓ จำนวนสองร้อยกว่าคนยังจำได้ ตอนนั้นเราไปหักร้างถางพงที่เนินผักชี ป่าแดง จังหวัดเพชรบูรณ์ ยุคป่าแดงปลายสงครามมหาเอเซียบูรพา ไม่ว่า นส., นายร้อย, เทคนิค, หรือเตรียมนายร้อย เราทำงานกันอย่างอาบเหงื่อต่างน้ำ (จริง ๆ)

เพื่อเป็นการบำรุงขวัญ ผู้บังคับกองของเรา **ร.อ. สำราญ แพทยกุล (ปัจจุบัน พล.ท. แม่ทัพภาค ๓)** ได้สั่งให้ นส. ประยูรศักดิ์ ศรไชย จัดการเปิดร้านขายกาแฟ โดยท่านควักกระเป๋าส่วนตัวเป็นทุน ๒๐ หรือ ๓๐ บาท จำไม่ได้ พร้อมกับให้ผู้ช่วย ๒ คน คือ นส. สุขุม กุญชร ณ อยุธยา (ปัจจุบัน น.ต. ประกอบธุรกิจ) และ นส. วุธิ ภาคอัต (ปัจจุบัน พ.ต.ท. รองผู้กำกับการสืบสวน กองบัญชาการตำรวจนครบาล) อันเป็นร้านค้าร้านเดียวของ นส. เรา ป่าแดงยุคนั้นมันเหลือแสน ใคร ๆ ก็รู้ว่าเด็ก ๆ นั้นต้องการขนมเพื่อนำน้ำตาลไปสร้างพลังงาน ยิ่งพวกเราต้องทำงานหนัก ร่างกายก็สูญเสียพลังงานไปมาก ขนมจากอาหารแต่ละมื้อที่ทางการจัดเลี้ยงจึงมักไม่พอกับความต้องการของร่างกาย การริเริ่มให้ขายกาแฟของผู้กองสำราญจึงเป็นสิ่งที่พวกเราพากันอนุโมทนา

" ลื้อชงกาแฟจืดอย่างกะ . . . ใส่น้ำตาลหน่อย อีกหน่อยซีเพื่อน " ปัญหานี้มีอยู่เสมอ ที่ร้ายยิ่งกว่านั้น – – –

" เฮ้ย ขอน้ำกาแฟหน่อย มันหวานไปว่ะ "

" เอ้า เอาอย่างไรก็เอากัน " นส. ประยูรศักดิ์ และคณะของเขาตามใจเพื่อนฝูงเสมอ แต่ขอร้องว่า

" เบา ๆ หน่อยโว้ย พรรคพวก อย่าให้อั๊วะถึงขาดทุน ผู้กองท่านจะเอาตาย ลื้อนั่วนเวียนเติมกี่ถ้วยแล้ววะ "

ตอนสำเร็จเป็นนายทหาร นส. รุ่นเราแยกย้ายไปประจำแทบทุกเหล่าของกองทัพบก ในรุ่นนั้น ๑๕ คน หลุดไปอยู่กองทัพอากาศ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ เพื่อนเราโชคดีได้ไปอยู่เหล่าพิเศษคือ ปตอ. จากวันนั้นคือ ๑ ม.ค. ๒๔๘๘ ทุกคนในรุ่นของเราต่างนำความรู้วิชาทหารที่ได้รับออกไปประกอบอาชีพ คือการทำสงคราม เสร็จสงครามครั้งนั้นส่วนใหญ่ก็ " แพแตก " เพราะฐานะของชาติบ้านเมืองในตอนนั้นจะว่า " แพ้ก็ไม่ใช่ ชนะก็ไม่เชิง " พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ คงโชคดีอีกตามเคย ทางราชการทหารคัดเลือก (โดยการสอบ) เอาตัวไว้เช่นเดียวกับเพื่อนร่วมรุ่นส่วนน้อยอื่น ๆ จนเวลาผ่านไป ๑๐ ปี ทุกอย่างก็เข้าที่ รุ่นของเราส่วนน้อยอยู่ในราชการทหาร ส่วนใหญ่กระจายกันอยู่ตามกระทรวงทะบวงกรมต่าง ๆ แต่ราชการตำรวจดูจะมากหน่อย

พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย อีกนั่นแหละที่ทำให้เพื่อนในรุ่น "ทึ่ง" ด้วยความสนใจ เพราะเพื่อนมีความสามารถผ่านการสอบคัดเลือกเข้าศึกษาในโรงเรียนเสนาธิการทหารบก เพราะไม่ว่าใครก็ตามที่เป็นทหาร ย่อมหมายมั่นปั้นมือที่จะได้เข้าไป "ชุบตัว" จากสถาบันแห่งนี้ ยิ่งกว่านั้น พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ ยังทำให้เพื่อน ๆ ร่วมรุ่นภูมิใจที่เขาสามารถสอบชิงทุนได้ไปศึกษาวิชาทหารต่อยังสหรัฐอเมริกา

แต่ที่รุ่นเป็นหนี้บุญคุณ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ เป็นอย่างมากก็คือ " **การก่อตั้งรุ่น** " ขึ้นมาจนเป็นปึกแผ่น วันนั้นเป็นวันที่พวกเรา นส. รุ่น ๓ ออกรับราชการครบ ๑๐ ปี

คือเมื่อ ๑ *มกราคม ๒๔๙๙ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ ได้ริเริ่มรวบรวมเพื่อนร่วมรุ่นพบปะสังสรรค์กันที่ยุวสมาคมแห่งประเทศไทยเป็นครั้งแรก*

" เออ นะ เพื่อน ๆ รุ่นเรานี้ได้พบปะกันอย่างนี้สักปีละครั้งก็จะดีนะ อย่างน้อยก็พอจะทำให้เราได้ระลึกถึงอดีตที่พวกเราได้ร่วมทุกข์ยากลำบากตรากตรำมาด้วยกัน แล้วก็ทำกันให้เป็นเรื่องเป็นราว โดยให้เพื่อน ๆ นี่แหละเป็นกรรมการรับผิดชอบ ประธานก็พวกเราผลัดเปลี่ยนกันเป็นคนละปี ปีหน้าลื้อเอาหน่อยนะไม่ต้องห่วงกันจะช่วยในการดำเนินงานโดยใกล้ชิด "

แล้วรุ่นของเรา **นส.** รุ่น ๓ ก็รวบรวมกันเป็นปึกแผ่นแต่บัดนั้นมา โดยมี พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย เป็นหัวเรี่ยวหัวแรงหลัก นอกจากเลี้ยงรุ่นซึ่งรวมไปถึงภรรยาและบุตรชายหญิง เป็นที่สนุกสนานครึกครื้นแล้ว พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ ยังได้จัดให้มีพิธีการทำบุญเลี้ยงพระอาพาธที่โรงพยาบาลสงฆ์ พญาไท พร้อมทั้งบังสุกุลให้แก่เพื่อนร่วมรุ่นทุกคนที่ล่วงลับไปก่อน ทุก ๆ ครั้งที่มีการเลี้ยงรุ่น พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ ได้เขียนไว้เองว่า **" . . . กุศลบุญราศีที่ได้จากการกุศลเหล่านี้ทำให้รุ่นเราเจริญรุ่งเรือง และเป็นศิริมงคลต่อพวกเรา . . . "**

แล้วก็เป็นความจริง ผู้ที่จะรับรองคำกล่าวนี้น่าจะได้แก่ *พ.อ. (พิเศษ) ยุคลธร สิงห์-พันธ์ พ.อ. (พิเศษ) เลิศ เอี่ยมแก้ว พ.ต.อ. (พิเศษ) ทวีศักดิ์ วีระเดชะ น.อ. (พิเศษ) ดอกบัว ประมวลทอง (สำหรับผู้เขียนบทความนี้ไม่ต้องพูดถึงเพราะรับรองอยู่แล้ว)* แม้ตำแหน่ง **พ.อ., พ.ต.อ.** หรือ **น.อ.** ที่สมัยนี้ (หรือสมัยใดก็ตาม) เป็นสิ่งที่ยากนักยากหนา แต่ นส. รุ่น ๓ ก็ก้าวขึ้นมาครองไม่เว้นแต่ละปี ทั้งนี้ก็ด้วยกุศลกรรมอันส่วนหนึ่งน่าจะเกิดจากการกระทำที่พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ ได้ริเริ่มสร้างสรรค์ขึ้น

การริเริ่มที่ควรได้รับอนุโมทนาอีกประการหนึ่งของ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ฯ ก็คือ การช่วยเหลือเพื่อนร่วมรุ่นที่ถึงแก่กรรม ทั้งนี้ก็เพราะเมื่อกาลเวลาตกมาถึงปูนนี้แล้ว พวกเราต่างก็กำลังเข้าสู่วัย ๕๐ การล่วงหล่นก็ย่อมมีขึ้นเป็นธรรมดา ดังนั้นเมื่อเป็นการจากกันครั้งสุดท้าย " รุ่น " จึงควรได้ร่วมกันบำเพ็ญกุศลให้วิญญาณอันเป็นประเพณีที่ดีงามของไทยเรา และรวบรวมเงินให้กับภรรยาของเพื่อนผู้จากไป พวกเราส่วนมากก็ให้ความร่วมมือเสียสละด้วยดีตลอดมา

การจากไปของเพื่อนก่อนเวลาอันสมควร (โดยยกเอาอายุราชการ ๖๐ ปี มาเป็นเกณฑ์) เพื่อนจากไปในขณะที่ " ดวง " ของเพื่อนกำลังมีพลัง ความสามารถของเพื่อนยังเป็นประโยชน์และเป็นที่ต้องการของกองทัพและประเทศชาติอย่างน้อยก็อีกถึง ๑๐ ปี

ข่าวการจากไปของเพื่อนได้กระจายสู่เพื่อนร่วมรุ่นอย่างรวดเร็วทั่วราชอาณาจักร *ร.ต. ขนบ วิริยานนท์* นักธุรกิจคหบดีแห่งเกาะสมุย *ร.ต. สุวรรณ จูงวงค์* นักหนังสือพิมพ์ภาคใต้แห่งสงขลา แม้ *ร.ต. เจริญ มีธัญญากร* ผู้ยึดอาชีพเป็นครูหมกตัวอยู่บ้านพริก อ. บ้านนา จ. นครนายก ตลอดจน *ร.ต. เสนา นาควิโรจน์* นายอำเภองาว จ. ลำปาง ไปจน *พ.ต. สีห์พนม วรสาร* นายอำเภอปุณฑริก จ. อุบลราชธานี และ *ร.ต. บุญมาก จันทร์เอี่ยม* ทนายความผู้มีชื่อเสียงแห่งจังหวัดตาก ล้วนตกใจเมื่อได้รับทราบข่าวร้ายนี้ เพราะต่อไปจะไม่พบหน้าเพื่อนอีกแล้ว ปกติในวันทำบุญและเลี้ยงรุ่นท่านเหล่านี้มักจะหาโอกาสเดินทางมาร่วมด้วยแทบทุกปี ไม่ว่าจะอยู่ไกลแสนไกลสักเพียงใด

พระภิกษุ ร.ต. เอก วานิชขจร ผู้รักษาพรหมจรรย์นานที่สุดในรุ่น โดยออกบวชตั้งแต่อำลาชีวิตทหารเมื่อสงครามโลกครั้งที่ ๒ เสร็จลง จนถึงปัจจุบันเป็นพระภิกษุชั้นพระอาจารย์ที่มีชื่อเสียงทางด้าน " วิปัสนาธุระ " องค์หนึ่งของเมืองไทย ถึงเช่นนั้นท่านก็ลงจากขุนเขามาร่วมทำบุญกับรุ่นแทบทุกปี และอีกองค์หนึ่งคือพระภิกษุ *ร.ท. สวัสดิ์ วรรณพินิจ* แห่งสำนักวิปัสนาวัดธาตุ อ. เกษตรวิสัย จ. ร้อยเอ็ด ผู้พยายามธุดงค์ลงมาร่วมทำบุญในวันเลี้ยงรุ่น ต่างได้ให้คำยืนยันว่า "**การจากไปของ เสธ. ประยูรศักดิ์ ฯ เป็นสัญญาณว่าเราได้ขาดเพื่อนผู้กระตือรือร้นเสียสละทำงานเพื่อเพื่อนไปอีก ๑ คนแล้ว**"

ผู้กำกับการตำรวจภูธรกระดูกเหล็กแห่งสกลนคร *พ.ต.อ. ธวัชชัย พิทักษ์* บอกว่าได้รับข่าวร้ายนี้ขณะนั่งอยู่บนเฮลิคอปเตอร์สูงจากพื้นดินสองพันฟุตจาก นส. รุ่นน้อง ซึ่งเป็นฝ่ายเสนาธิการของ ทภ. ๒ ส่วนหน้า แม้จะไม่เชื่อหูแต่ก็เป็นความจริงที่ก่อให้ใจหายและอาลัยเหลือ

ความจริงรุ่นของเราเป็นตำรวจชั้นผู้ใหญ่อยู่ทั้งที่ระดับอำเภอและระดับจังหวัดอยู่ทั่วราชอาณาจักร อาทิ *พ.ต.อ. เชษฐ์ สุขุมาลย์จันทร์* แห่งมหาสารคาม *พ.ต.อ. เพลิน ศรีสาคร* แห่งสุโขทัย *พ.ต.อ. สมัคร เกิดสว่างเนตร* แห่งสมุทรสงคราม *พ.ต.อ. ไสว อินทราวุธ* แห่งนครสวรรค์ *พ.ต.อ. สวง สถานุชาต* แห่งชัยนาท ล้วนมีความสลดใจที่ต้องสูญเสีย**เพื่อนในระดับผู้นำ**ไปเช่นนี้

ในวันรดน้ำศพและวันที่รุ่นร่วมกันบำเพ็ญกุศลสวดพระอภิธรรมให้กับเพื่อนผู้จากไป *พ.ต.อ. ประยุทธ ผลพิบูลย์ พ.ต.อ. ณรงค์ฤทธิ์ อักษรศาสโกศล พ.ต.อ. รัศมี พิมลพันธ์ พ.ต.อ. วิเชียร โลจายะ พ.ต.อ. วิเชียร วัฒนะกุล และ พ.ต.อ. วิเชียร สวัสดินฤนาท* อันล้วนเป็นผู้มีความชำนาญในแต่ละสาขาของงานตำรวจก็ได้ไปร่วมเคารพศพและมีความอาลัยเป็นอย่างยิ่งในการจากไปของเพื่อน

ร.ต. สถิตย์ ชิตะโสภณ คหบดีนักธุรกิจอดีตสมาชิกสภาจังหวัดพระนคร ตัวตั้งตัวตีคนหนึ่งของรุ่น ได้กล่าวอาลัยที่รุ่นของเราต้องสูญเสียมันสมองที่สำคัญไปเช่นเดียวกับ *ร.อ. อรรถสาร ตันติกาญจน์* ทายาทห้างขายทองตั้งโต๊ะกังไม่พูดไม่จาได้แต่ส่ายศีรษะด้วยความรันทดใจอาลัยในการจากไปของเพื่อน

" พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย กับผมนั้นซึ้งกันมาก นอกจากจะรุ่นเดียวกันแล้วยังออกรับราชการเป็นนายทหาร ปตอ. พร้อมกัน เคยเรียนร่วมกันในโรงเรียนทหารมาหลายหลักสูตร รป. ปี ๒๔๘๐ มาด้วยกัน แล้วครั้งหนึ่งยังเคยไปนอนอยู่ที่ห้องขังสันติบาลด้วยกัน ๒ คน ถึง ๖ เดือน ทั้ง ๆ ที่ไม่มีอะไร การจากไปของเพื่อนแต่ยังหนุ่มแน่นจึงเป็นที่เสียใจอย่างลึกซึ้ง " พ.อ. อาจ กิตติธน โสภณ (ชเอมรส) แห่งกรมพลังงานทหารกล่าวด้วยความอาลัยรัก

เพื่อนร่วมรุ่นทาง ทอ. ทราบข่าวกันเมื่อกลางดึก รุ่งขึ้นชาวสีเทา อาทิ *น.อ. ชาญชาย สังขเนตร น.อ. วัฒนะ สันติสวัสดิ์ น.อ. เดช กลิ่นเกลา น.อ. พัลลภ (แพงจันทร์) จันทรพาหิรกิจ น.อ. ม.ร.ว. ทองก้อน ทองใหญ่ น.อ. ดอกบัว ประมวลทอง และผู้เขียน* ได้ไปอาบน้ำศพเพื่อดูหน้าเพื่อนเป็นครั้งสุดท้าย

" เพื่อนไม่น่าจากไปรวดเร็วเช่นนี้เลย ขอให้ไปที่ชอบๆ เถิดเพื่อน " *พ.อ. (พิเศษ) ยุคลธร สิงหพันธ์* เลขานุการผู้บัญชาการทหารสูงสุดกล่าวพึมพัมขณะที่รดน้ำศพเพื่อน ตามติดไปด้วย *พ.อ. อรุณ อิ่มบัว* เพื่อนผู้ใกล้ชิดและให้ความช่วยเหลือในการจัดการศพเพื่อนอย่างไม่รู้เหน็ดเหนื่อยจากวันตายถึงวันเผา แล้วก็ *พ.อ. ชาญ ดิษยเดช* แห่ง กง. ทบ. ผู้ทำหน้าที่สมุห์บัญชีของรุ่นมาโดยตลอด *พ.อ. ธงชัย แพ่งสภา* อดีตผู้ช่วยทูตฝ่ายทหารบกประจำกรุงร่างกุ้งและกรุงเดลฮี *พ.อ. เสรี จุมพล* เสธ. กรมอุตสาหกรรมทหาร

พ.อ. จำลอง บุณยนาวา แห่งโรงงานสร้างซ่อม ฯ *พ.อ. ประเวศน์ นิลกำแหง* แห่งสำนักงานเลขานุการ ทบ. ส่วน *พ.อ. สุรพิชญ์ อมรวิเชษฐ* แห่ง ทภ. ๓ *พ.อ. ชัช เพ็ญโฉม* รอง ผบ. จทบ. เพชรบุรี *พ.อ. ระวิ พิบูลภานุวัต* แห่งกรมเสมียนตรา ล้วนมีความอาลัยในการจากไปโดยกระทันหันของเพื่อน **ใคร ๆ ก็โศกเศร้าเสียใจ เพราะ พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ตายจากไปโดยกระทันหัน ไม่เปิดโอกาสให้เพื่อนร่วมรุ่นที่ทุกข์ยากลำบากตรากตรำร่วมกันมาเป็นเวลาเกือบ ๓๐ ปี ได้มีโอกาสเยี่ยมเยียนสั่งเสียและร่ำลากันเป็นครั้งสุดท้าย**

นี่เป็นแต่เพียงเพื่อนร่วมรุ่นจำนวนหนึ่งที่น่าจะเป็นตัวแทนของเพื่อนร่วมรุ่นอื่น ๆ ที่มิได้กล่าวถึงในการไว้อาลัยให้แก่ พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ไว้ ณ ที่นี้ อันความพลัดพรากจากกันนั้นโดยปกติก็เป็นทุกข์อยู่แล้ว แต่การที่เพื่อน ๆ ต้องใจหายเสียดายอาลัยเป็นกรณีพิเศษ ก็เพราะ พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย เป็นผู้หนึ่งที่บรรดาเพื่อนฝูงพากันภูมิใจในตัวของเขา เชื่อในขีดความสามารถของเขา และไว้วางใจในความสำเร็จในการทำงานของเขาโดยเฉพาะที่เขา พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย มีต่อรุ่นและเพื่อนฝูง พยานในเรื่องนี้จะเห็นว่าการเลือกประธานรุ่นของเราแต่ละปีมักจะได้แก่ พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ทั้ง ๆ ที่ ประยูรศักดิ์ ฯ เพื่อนเราให้แนวความคิดว่าประธานรุ่นควรจะเปิดโอกาสให้เพื่อนร่วมรุ่นได้ผลัดเปลี่ยนกันเป็นประธานคนละปี ใครที่เป็นประธานแล้วก็ไปอยู่ในตำแหน่งของที่ปรึกษาของรุ่น **แต่แนวความคิดอย่างว่าก็สู้มติอันเป็นพลังจากความต้องการของเพื่อน ๆ ไม่ได้**

พวกเรายังจำได้เมื่อปี ๒๕๐๗ อันเป็นปีที่พวกเรามีชีวิตเป็นนายทหารสัญญาบัตรครบรอบ ๒๐ ปี ประธานของเราคือ พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้จัดงานใหญ่ แล้วก็ปีที่แล้วนี้เอง (ต.ค. ๒๕๑๒) เขาอีกนั่นแหละได้เป็นประธานริเริ่มจัดงานให้บรรดาเพื่อน ๆ ได้ฉลอง "ครบรอบ ๒๕ ปี" เป็นที่เอิกเกริกเบิกบานชุ่มชื่น พร้อมหน้าเพื่อนฝูงมิตรสหายที่กระจัดกระจายกันอยู่ทั่วราชอาณาจักร พร้อมหน้าบุตร – ภรรยา โดยมี "ป๋า" **อดีตผู้บังคับกองของ นส. รุ่นเรา พล. ท. สำราญ แพทยกุล มท. ท. ๓ (ความจริงท่านมาร่วมงาน นส. รุ่น ๓ ทุกปี) แต่อนิจจา ใครเลยจะรู้ว่านั่นเป็นการเลี้ยงอำลาเป็นครั้งสุดท้ายในชีวิตของเขา**

เสียงแตรนอนจากกองเกียรติยศ เป่าให้กับวิญญาณของเขาดังขึ้นอย่างโหยหวลและเยือกเย็น โดยปกติเสียงแตรให้ทหารนอนนั้นเป็นสัญญาณบอกให้รู้ว่าถึงเวลาแห่งการพักผ่อนจากชีวิตประจำวัน แต่ "เสียงแตรนอน" ในบ่ายวันนี้อย่างน้อยบรรดาเพื่อนร่วมรุ่นก็ได้พากันยืนสงบนิ่งเพื่อไว้อาลัยให้กับเขา พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ควันดำที่พวยพุ่งม้วนตัวออกไปจากปล่องฌาปนสถานนั้นยืนยันว่าต่อไปนี้จะไม่มี พ.อ. (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย อยู่บนพื้นพิภพนี้อีกแล้ว เพราะเขาได้หลับไปแล้วอย่างไม่มีวันตื่น ความจริงเขาเคยจากไปไกลแสนไกลหลายครั้งหลายหน แต่คราวนี้เขาจากไปอย่างยังไง ๆ ก็ไม่มีวันกลับมา

พฤษภกาสร　　อีกกุญชรอันปลดปลง
โททนต์เสน่งคง　　สำคัญหมายในกายมี
นรชาติวางวาย　　มลายสิ้นทั้งอินทรีย์
สถิตทั่วแต่ชั่วดี　　ประดับไว้ในโลกา ฯ

ชีวิตของ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย คงเป็นความจริงตาม "ฉันท์" ที่สมเด็จกรมพระปรมานุชิตชิโนรสได้ทรงประพันธ์ไว้ ผลงานและเกียรติประวัติของเพื่อนผู้นี้ไม่ว่าจะ ในสมัยที่เป็น นส. รุ่นร่วมกันมา หรือเมื่อเป็นผู้บังคับหมวด และผู้บังคับกองร้อย ปตอ. หรือเป็นฝ่ายเสนาธิการของกรมทหารปืนใหญ่ หรือเป็นเสนาธิการของศูนย์การฝึกกำลังทดแทน ตลอดจนเป็นอาจารย์ในวิทยาลัยการทัพบก แม้เมื่อเป็นฝ่ายเสนาธิการของกองรักษาความปลอดภัยแห่งชาติในที่สุด ผลงานและชื่อเสียงของเพื่อนเราผู้นี้ไม่ว่าที่โรงเรียนหรือที่ระดับหน่วยทหาร ระดับกองทัพ แม้จนระดับชาติ ก็ได้ปรากฏเป็นที่ประจักษ์ในคุณค่าที่บรรดาเพื่อนร่วมรุ่นมีความภูมิใจ จึงได้ขอร่วมแสดงอาลัยถึงเพื่อนไว้ในหนังสืออนุสรณ์เล่มนี้

อานิสงส์จากคุณธรรมความดีที่ พันเอก (พิเศษ) ประยูรศักดิ์ ศรไชย ได้ประกอบไว้ย่อมเป็นปัจจัยส่งผลให้ดวงวิญญาณของเขาได้ไปสู่สุคติในสัมปรายภพ บรรดาเพื่อนร่วมรุ่นจะไม่มีวันลืม นอกจากทุก ๆ ปี พวกเรา นส. รุ่น ๓ จักได้ทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ตราบจนถึงเพื่อนคนสุดท้ายของรุ่นที่มีชีวิตอยู่.

ด้วยความอาลัย

จากบรรดานายร้อยสำรองทหารบกรุ่นที่ ๓ (๒๔๘๖)

(น.อ. มานะ สังขวิจิตร รองผู้บัญชาการกรมอากาศโยธิน ผู้เขียน)

คำไว้อาลัยจากแม่

นับแต่เยาว์วัย ประยูรศักดิ์เป็นลูกที่อยู่ในความหวังของพ่อและแม่ว่าเติบโตขึ้นคงได้เป็นเจ้าคนนายคนแน่ เพราะเป็นเด็กที่มีไหวพริบดี ขยันหมั่นศึกษา ผลการเรียนสอบได้ที่หนึ่งในชั้นตลอดมา มีความกตัญญูต่อผู้ใหญ่ รักและโอบอ้อมอารีต่อพี่และน้อง ๆ อย่างเสมอต้นเสมอปลาย

เมื่อได้ออกรับราชการเป็นนายทหาร ก็ยิ่งมุ่งมั่นศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม เพื่อความก้าวหน้าในชีวิต ได้ไปศึกษาและดูงานในต่างประเทศก็หลายครั้ง ได้เป็นที่พึ่งพาอาศัยของญาติเพราะมีความสุขุมหนักแน่น มองเห็นการณ์ไกล ใครมีทุกข์มีร้อน ก็ได้อาสาช่วยเหลือแก้ไขปัดเป่าให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดีอยู่เสมอ

ในชีวิตสมรสของลูกก็มีความสุขดี มีหลานย่าให้ถึง ๖ คน เด็ก ๆ เติบโตขึ้นมาด้วยความเป็นระเบียบ และดำเนินไปตามกฎเกณฑ์ของผู้เป็นพ่อที่ได้ถือปฏิบัติมา ถึงเวลาเรียนเวลาเล่น เวลาท่องหนังสือหรือทำการบ้าน ก็เต็มใจทำไปตามตารางเวลาที่วางไว้ เด็ก ๆ จึงน่ารัก มีสุขภาพสมบูรณ์ และเรียนหนังสือเก่งทุกคน นับว่าเป็นครอบครัวตัวอย่างที่ดีได้ครอบครัวหนึ่ง

ลูกเป็นผู้ที่ยึดมั่นในพระพุทธศาสนาเป็นอย่างยิ่ง ได้อุปสมบทในพระบวรพุทธศาสนาและเป็นที่รู้จักมักคุ้นกับพระคุณเจ้าพระเถระชั้นผู้ใหญ่ทั้งหลายเป็นอย่างดี เช่นเดียวกับทองอยู่ผู้พี่สาว ซึ่งได้ประกอบกิจการค้าขาย สนใจในการทำบุญต่าง ๆ และปฏิบัติธรรมอย่างเคร่งครัดซึ่งลูก ๆ ก็ได้แบบอย่างที่ดีเจริญรอยตามด้วย

ตามปกติ เมื่อลูกมิได้อยู่ต่างประเทศ ลูกมีหน้าที่จะต้องพาภรรยาและหลาน ๆ มาเยี่ยมเยียนแม่อยู่เสมอมิได้ขาด หากแม่เจ็บไข้ได้ป่วยอย่างไร ก็เอาเป็นธุระพาไปหาแพทย์ทั้งที่คลีนิคและโรงพยาบาลจนหายเป็นปกติ เป็นลูกที่มีความกตัญญูและเคารพแม่อย่างที่สุดผู้หนึ่งแม้จะแยกครอบครัวออกไปแล้ว ก็ยังคอยอนาทรในความเป็นอยู่ต่าง ๆ ในวันที่ถึงแก่กรรมลูกก็ยังปฏิบัติตามหน้าที่ลูกที่ดี โดยเห็นแม่ไม่ค่อยสบาย ได้พาไปหาแพทย์ที่โรงพยาบาล

พระมงกุฎเกล้า เพื่อให้ตรวจร่างกายในตอนเช้าวันนั้น โดยที่มิได้คิดว่าตัวเองจะกลายเป็นผู้ที่ต้องจากโลกนี้ไปก่อนแม่ซึ่งอายุมากแล้ว อันแสดงออกถึงน้ำใจอันประเสริฐที่หาได้ยากยิ่ง การจากไปของลูก จึงเป็นความสูญเสียที่ใหญ่หลวงในชีวิตของแม่อีกครั้งหนึ่ง

ลูกได้จากแม่ไปแล้วก็แต่ร่างกาย แต่คุณความดีงามต่าง ๆ ก็ยังจารึกอยู่ในดวงใจของแม่และผู้ที่รู้จักมักคุ้นยากที่จะลืมเลือนได้ ด้วยกุศลบุญราศีใด ๆ ที่ลูกของแม่ได้ประกอบไว้แล้วก็ดี ที่ญาติและมิตรที่เคารพรักร่วมบำเพ็ญกุศลอุทิศส่งไปให้ในภายหลังก็ดี ขอได้รวมกันเป็นมหากุศลอันไพศาล ชักนำให้ดวงวิญญาณอันบริสุทธิ์ของลูกของแม่ไปสู่สุคติอันควรแก่วิสัยในสัมปรายภพด้วยเทอญ ฯ

นางทองหยิบ อภิสุนันท์

71/1 ซอยหลังบริษัทวิทยาศรม จำกัด
ถนนตะนาว พระนคร

อาลัยรักจากพี่

ในชั่วชีวิตของพี่ได้รับความเศร้าสลดใจอย่างสุดซึ้งเพียงไม่กี่ครั้งนัก แต่การจากไปของน้องประยูรศักดิ์โดยปัจจุบันทันด่วนโดยไม่มีใครคาดฝัน ทำให้อดที่จะคิดและระทดใจไม่ได้ว่า ทำไมหนอคนดี ๆ เช่นน้องของพี่ถึงต้องโชคร้ายจากพวกเราไปในอายุขัยที่ยังค่อนข้างน้อยเช่นนี้

ในฐานะที่ร่วมสายเลือดเดียวกันมา และจนกระทั่งวาระสุดท้ายที่ยังไม่เคยได้ยินใครกล่าวขวัญถึงน้องในแง่ร้ายเลยแม้แต่คนเดียว เพราะประยูรศักดิ์เป็นผู้ที่มีนิสัยใจคอเยือกเย็นโอบอ้อมอารี และไมตรีจิตแก่เพื่อนฝูง ผู้รู้จักคุ้นเคยทั่วไปไม่เลือกว่าผู้ใหญ่กว่าหรือผู้อาวุโสน้อยกว่า ความคิดเห็นต่าง ๆ ที่แสดงออก เป็นที่ยอมรับว่าสมบูรณ์และถูกต้องในการที่จะปฏิบัติตาม

สิ่งทั้งหลายที่น้องของพี่ได้กระทำไว้เป็นกุศลกรรมทั้งสิ้น ไม่ว่าชีวิตในวงราชการ ในครอบครัว และในหมู่ญาติพี่น้องตลอดจนมิตรทั่วไป ฉะนั้น พี่เชื่อว่าประยูรศักดิ์ได้ละทิ้งโลกนี้ไปก็เพียงแต่สรีรร่างเท่านั้น คุณงามความดีที่ได้สร้างสมไว้คงจะเป็นเนื้อนาบุญที่จะส่งเสริมให้วิญญาณของน้องได้ไปสู่สุคติ ณ สัมปรายภพอย่างแน่นอน

นางทองอยู่ จันทรกุล

ไทยการช่าง
123–125 ถนนตะนาว พระนคร

อาลัยรักจากน้อง

แม้จะรู้ซึ้งในคำสอนของพระพุทธองค์ที่ว่า " เมื่อมีเกิด แล้วก็มีดับสูญ " แต่เราก็อดจะรู้สึกวูบเสียวไปถึงขั้วหัวใจเสียมิได้ เมื่อได้รับโทรศัพท์จากพี่พิศวงซึ่งอยู่ที่โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า แจ้งข่าวการจากไปของบุคคลที่เรารักและเคารพ โดยที่ไม่ปรากฏอาการเจ็บป่วยล่วงหน้าแต่อย่างใด เพราะเพิ่งกลับจากการไปปฏิบัติราชการพิเศษ ณ ต่างจังหวัด ทุกคนไม่เชื่อหูตัวเองที่ได้รับฟังเช่นนั้น แต่เพียงชั่วครู่เดียวเมื่อได้พบร่างที่นอนสงบบนเตียงพยาบาล ร่างที่ปราศจากลมหายใจไม่ไหวติง นั่นแหละจึงนึกว่าไม่ใช่เรื่องที่เรานึกว่าฝันไป มันเกิดขึ้นจริง ๆ แล้ว โดยไม่มีสัญญาณใด ๆ ล่วงหน้าให้ปรากฏ นับเป็นการสูญเสียที่ใหญ่ยิ่งสำหรับเราน้อง ๆ ทุกคน เราได้ถามแพทย์และพยาบาลด้วยสีหน้าเคร่งเครียดโดยมิได้รู้ตัว แต่ก็ได้รับคำตอบว่า ทุกคนได้พยายามช่วยเหลือเต็มความสามารถแล้ว อาการของโรคหัวใจวายเป็นไปโดยรวดเร็วมาก สุดความสามารถที่จะแก้ไขของแพทย์ผู้เชี่ยวชาญแล้ว เป็นเรื่องที่น่าขวัญหายจริง ๆ เพราะพี่เพิ่งเข้ารับการตรวจรักษาในโรงพยาบาลเมื่อสายวันนั้น แต่แล้วก็ต้องจากไปเมื่อใกล้จะพลบค่ำ เพียงไม่กี่ชั่วโมง มันรวดเร็วอะไรอย่างนั้น และเมื่อได้แจ้งข่าวให้ญาติ ๆ และผู้ที่เคารพนับถือทราบในเวลาต่อมา ต่างก็ไม่ยอมเชื่อ ต้องยืนยันว่าเป็นความจริงตั้งหลายครั้งจึงทำให้ต้องโผเข้ากอดกันร้องไห้เพราะความอาลัยรักเป็นอย่างยิ่ง เป็นเช่นนี้เกือบทุกบ้าน

ตลอดชีวิตของพี่ ไม่เคยเจ็บป่วย มีสุขภาพสมบูรณ์ดีมาก อย่างเลวที่สุดก็เป็นไข้หวัดเพียงสองสามวันก็หาย ฉะนั้น ในบรรดาพี่ ๆ น้อง ๆ จึงไม่เคยรู้สึกเป็นห่วงในเรื่องนี้ เพราะทราบดีว่าพี่เป็นผู้ที่ระวังรักษาสุขภาพเป็นอย่างดี พี่เล่นกอล์ฟบ้าง ดื่มสุราบ้างเป็นครั้งคราวในงานเลี้ยงต่าง ๆ หรือในโอกาสรวม ๆ ญาติพี่น้อง เช่น ปีใหม่ หรือวันเกิดเท่านั้น พี่เป็นคนรักภรรยาและลูก ๆ มาก หากไม่มีใครเชิญไปตามงานแล้ว พี่ก็มักชอบอยู่บ้าน น้อง ๆ ไปหาก็ต้องพบทุกครั้งไม่ผิดหวัง

เมื่อน้อง ๆ ยังไม่สำเร็จการศึกษา พี่ก็เฝ้าเป็นห่วงเป็นใย คอยแนะแนวทางและช่วยเหลือทุกประการ เมื่อน้องคนใดมีครอบครัวแล้ว ก็ได้ให้ความอบอุ่นทั่วหน้ากัน เป็นความปีติและภาคภูมิใจที่ได้เป็นน้องของพี่ ผู้ให้แต่ความรัก เมตตาปรานีถ้วนทั่วทุกคนตลอดไปจนถึงบรรดาหลาน ๆ

ด้วยวัยที่ยังไม่มากนัก ความก้าวหน้าทางราชการกำลังรออยู่ข้างหน้า พี่มีรากฐานแห่งชีวิตที่กำลังรุ่งโรจน์ตามที่ได้ตั้งปณิธานไว้ อันจะเป็นผลให้น้อง ๆ ได้พลอยชื่นชมยินดีไปด้วย แต่ชีวิตนี้ไม่มีอะไรแน่นอนทั้งนั้น พี่ต้องมาด่วนจากไปทั้ง ๆ ที่พี่ยังมีโอกาสที่จะรับใช้ประเทศชาติได้อีกเป็นระยะเวลานาน เป็นมิ่งขวัญแก่ภรรยาและบุตรธิดาซึ่งยังไม่จบการศึกษาแม้แต่คนเดียว เป็นเรื่องที่น่าเศร้าสลดใจยิ่งนักในหมู่วงญาติและผู้ที่รู้จักทั่วไป

วันพระราชทานเพลิงศพของพี่ได้มาถึงแล้ว น้องของพี่ขอกราบขอบพระคุณท่านผู้ใหญ่ พี่ ๆ ที่เคารพรัก มิตรทุกคนที่ได้กรุณามาร่วมบำเพ็ญกุศลสวดพระอภิธรรม และอุทิศเวลาให้เกียรติในพิธีครั้งสุดท้ายของพี่ในวันนี้ ด้วยความระลึกถึงพระคุณเป็นอย่างสูง ขอได้รวมเป็นพลังอุทิศกุศลผลบุญบันดาลให้พี่ได้ไปสู่สุคติในสรวงสวรรค์

ชาติหน้าถ้ามีจริงขอให้พี่ได้เป็นพี่ของน้องทุกชาติ

น้องของพี่

อาลัยพี่

ในที่สุดสิ่งที่กลัวเหลือเกินก็เกิดขึ้นจนได้ คือการจากไปของพี่อย่างไม่มีวันกลับ ทุกคนหนีความตายไม่พ้นก็จริง แต่สำหรับพี่นั้นช่างรวดเร็วเกินไป โดยไม่ให้โอกาสพยาบาลรักษาแม้แต่น้อย ตลอดเวลาสิบเจ็ดปีที่เราได้ร่วมทุกข์ร่วมสุขกันมา พี่ได้ให้ความสุขแก่ครอบครัวอย่างเต็มเปี่ยม พี่เป็นหัวหน้าครอบครัวที่เข้มแข็ง เป็นสามีที่ดี เป็นพ่อที่รักและเอาใจใส่ลูกอย่างยิ่ง ครอบครัวเราจึงมีแต่อบอุ่นและสงบสุข แม้ว่าครอบครัวเราจะต้องอยู่แยกกันเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากพี่ต้องรับราชการต่างจังหวัดเป็นเวลาครั้งละหลายปีก็ตาม เราก็ยังรู้สึกอุ่นใจว่ามีพี่อยู่ พี่มีกำหนดกลับมาพบหน้าลูกเมียเมื่อมีโอกาส เราทุกคนทางบ้านใจจดจ่อเฝ้าคอยการกลับบ้านของพี่ด้วยความหวัง เราตื่นเต้นยินดีเมื่อพี่เหยียบย่างเข้าบ้าน ครั้งนั้นถึงจะจากกันไม่ว่าใกล้หรือไกลพี่ก็ยังกลับมา นำความสุขสดชื่นมาให้กับครอบครัวอย่างล้นพ้น แต่ครั้งนี้เราได้แต่คอย และคอยตลอดไป จนกว่าเราจะได้พบกันในภพหน้าโน้น ถ้าชาติหน้ามีจริงก็ขออธิษฐานให้เราได้เป็นที่รักของกันและกันอีกเถิด

พ.ต. หญิง พิศวง ศรไชย

-----อาลัยพ่อ-----

พ่อจ๋า ------

พ่อจ๋า
อยู่ดีดีพ่อก็หนีหน้าลูกไป
สงสารแม่ ! แม่หงอยเหงาเศร้ายิ่งยิ่ง
พ่อแม่ลูกไม่พร้อมพรั่งเหมือนอย่างเคย
ว่าพ่อจ๋าของลูกเวลานี้
ไม่คิดถึงบ้านบ้างหรืออย่างไร
ทิ้งให้แม่เลี้ยงลูกอยู่ผู้เดียว
ภาพของพ่อปรากฏล้อหลอกนัยน์ตา
แม่บอกว่าพ่อไปตัวไม่กลับ
ถ้าพวกลูกทำอะไรให้ดีดี
แม้เป็นจริงเช่นนั้นก็ลูกขอหวัง
เพราะไม่ว่าลูกจะทำอะไร
ลูกจะไม่ทำร้ายใจพ่อแม่
จะสามัคคีผูกพันกันเกลียวกลม
ลูกสัญญา ขอพ่ออย่าเป็นห่วงนัก
สุขของพ่อลูกจะขอช่วยเพิ่มพูน

ลูกคิดถึงพ่อหนักหนา พ่อรู้ไหม
ไปอยู่ไหนก็ไม่บอกลูกบ้างเลย
แสนเสียใจที่พ่อทิ้งไปเฉยเฉย
ไม่รู้จะเที่ยวเอ่ยปากไต่ถามใคร
ทุกข์หรือสุขสบายดีอยู่ที่ไหน
ถ้าคิดถึงทำไมพ่อไม่มา
ต้องเปล่าเปลี่ยวอ้างว้างอย่างหนักหนา
แต่อย่างว่าไม่เห็นพ่อจริงสักที
พ่อรู้เห็นจะได้มีความชื่นใจ
แต่ใจพ่อยังอยู่กับพวกเรานี่
พ่อจะต้องกำลังสุขสดใส
ลูกมุ่งให้พ่อสบายได้ชื่นชม
จะทำแต่ความดีที่เหมาะสม
แม่อบรมอย่างใดจะเทิดทูน
ลูกจะรักความดีไม่เสื่อมสูญ
สุขของแม่จะเกื้อกูลตลอดกาล

–ลูก ๆ ของพ่อ–

คัดจากบางตอนของหนังสือชุด

พิธีชีวิต

และ

สัปดาห์แห่งชีวิต

เรียบเรียงโดย

คุณเอี่ยม ยูวะนิยม เปรียญ ๙ ประโยค

เมื่อครั้งดำรงสมณศักดิ์เป็น

พระปริยัติโศภน

แสดงตนเป็นพุทธมามกะ

คนไทยผู้ยังมิได้บวชเป็นสามเณร หรือเป็นภิกษุ ควรแสดงตนเป็นพุทธมามกะ พุทธมามกะ แปลว่า ผู้นับถือพระพุทธเจ้าเป็นของตน คือนับถือพระพุทธศาสนาอย่างแท้จริง ไม่ละไม่ทิ้งนั่นเอง แม้เคยบวชแล้ว เมื่อจะเดินทางไปอยู่ต่างประเทศเป็นเวลานาน ก็ควรแสดงตนเป็นพุทธมามกะก่อนจะไป เพราะนอกจากเป็นการประกาศย้ำความเป็นพุทธศาสนิกที่ดีเป็นระเบียบพิธีแล้วยังถือว่าสามารถป้องกันภยันตรายต่าง ๆ ได้ด้วย

สถานที่ทำพิธี ควรเป็นพระอุโบสถ ถ้ามิใช่พระอุโบสถ สถานที่ทำพิธีควรมีพระพุทธรูป แจกันปักดอกไม้ เชิงเทียน กระถางธูป สายสิญจน์ ๑ กลุ่ม (สำหรับวงรอบพระพุทธรูป พระสงฆ์ถือและคล้องตัวผู้แสดง) บาตรน้ำมนต์มีน้ำเต็ม เทียนน้ำมนต์ (หนัก ๖ สลึง ไส้ ๙ เส้น) ๑ เล่ม ธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัย (เทียน ๒ ธูป ๕) พระสงฆ์คือพระภิกษุ ตั้งแต่ ๔ รูปขึ้นไปประชุมกันในสถานที่นั้น นั่งล้อมวงผู้แสดง

ผู้แสดงจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัย แล้วจุดเทียนน้ำมนต์ปักไว้ที่ขอบปากบาตร ยกประเคนบาตรเสร็จแล้ว จึงอาราธนาศีล ๕ ด้วยตนเอง เมื่อรับไตรสรณคมน์และศีลเสร็จ ตอนจบศีลให้ว่า

อิมานิ ปญฺจ สิกฺขาปทานิ สมาทิยามิ (๓ หน) เสร็จแล้วกราบ ๓ หน

ต่อจากนั้น แสดงตนเป็นพุทธมามกะ ต่อหน้าพระสงฆ์ว่า

พุทฺธํ ชีวิตํ ยาวนิพฺพานํ สรณํ คจฺฉามิ ข้าพเจ้าขอถึงพระพุทธเจ้าเป็นสรณะที่พึ่งที่ระลึกตลอดชีวิต ตลอดถึงพระนฤพาน

ธมฺมํ ชีวิตํ ยาวนิพฺพานํ สรณํ คจฺฉามิ ข้าพเจ้าขอถึงพระธรรมเจ้าเป็นสรณะที่พึ่งที่ระลึกตลอดชีวิต ตลอดถึงพระนฤพาน

สงฺฆํ ชีวิตํ ยาวนิพฺพานํ สรณํ คจฺฉามิ ข้าพเจ้าขอถึงพระสงฆเจ้าเป็นสรณะที่พึ่งที่ระลึกตลอดชีวิต ตลอดถึงพระนฤพาน พุทฺธมามโกติ มํ สงฺโฆ ธาเรตุ ขอพระสงฆ์จงทรงจำข้าพเจ้าไว้ว่าเป็นพุทธมามกะ ผู้นับถือซึ่งพระพุทธเจ้าว่าเป็นของ ๆ ข้าพเจ้า ธมฺมมามโกติ มํ สงฺโฆ ธาเรตุ ขอพระสงฆ์จงทรงจำข้าพเจ้าไว้ว่าเป็นธัมมมามกะ ผู้นับถือซึ่งพระธรรมเจ้าว่าเป็นของ ๆ ข้าพเจ้า สงฺฆมามโกติ มํ สงฺโฆ ธาเรตุ ขอพระสงฆ์จงทรงจำข้าพเจ้าไว้ว่าเป็นสังฆมามกะ ผู้นับถือซึ่งพระสงฆเจ้าว่าเป็นของ ๆ ข้าพเจ้า

อิมาหํ ภควา อตฺตภาวํ ตุมฺหากํ ปริจฺจชามิ ข้าแต่พระผู้มีพระภาคเจ้า ข้าพเจ้าขอสละอัตภาพร่างกายนี้ แด่พระองค์ (ว่าบทนี้ทั้งคำแปล ๓ หน) เสร็จแล้วกราบ ๓ หน

จากนั้น อาราธนาพระปริตรต่อไป พระสงฆ์เอาสายสิญจน์คล้องตัวผู้แสดงแล้วเจริญพระพุทธมนต์ จบแล้วหัวหน้าสงฆ์อาบน้ำมนต์ให้ พระภิกษุนอกนั้นสวดชยนฺโต ฯ ล ฯ ต่อด้วย สพฺเพ พุทฺธา ฯ ล ฯ รกฺขํ พนฺธามิ สพฺพโส ๓ หน

ผู้แสดงถวายจตุปัจจัยไทยธรรม แล้วพระสงฆ์ทั้งนั้นสวดอนุโมทนา ผู้แสดงกรวดน้ำเป็นเสร็จพิธี

หมายเหตุ ผู้แสดงควรแต่งตัวด้วยเสื้อผ้าชุดขาว ตามสมัยนิยม ถ้าเป็นหญิงพระสงฆ์ไม่ต้องนั่งล้อมวง ถ้าจะคล้องสายสิญจน์ให้พันสายสิญจน์กับสิ่งอื่นคั่นเสียก่อน ในกรณีเช่นนี้ไม่ควรอาบน้ำมนต์ ให้ใช้เพียงพรมให้ ผู้แสดงไปอาบเอาเองที่บ้าน ส่วนคำแสดงตนให้เปลี่ยนเป็น พุทฺธมามกา....ธมฺมมามกา สงฺฆมามกา....นอกจากนี้เหมือนกัน

ทำบุญงานมงคลธรรมดา

พุทธศาสนิกชนผู้มีศรัทธาปสาทะ ใคร่ที่จะทำบุญโดยอาราธนาภิกษุมาเจริญพระพุทธมนต์ และถวายภัตตาหาร เนื่องในงานใด ๆ ซึ่งเป็นงานมงคลอันมิได้กล่าวไว้เป็นแผนกหนึ่งต่างหาก ย่อมอาจทำได้เสมอ ไม่จำกัดวันหรือเดือน ความสำคัญขึ้นอยู่ที่ความสะดวกมากกว่า ทั้งจำนวนพระภิกษุก็มิได้กำหนดแน่นอนว่าต้องเท่านั้นเท่านี้รูป แล้วแต่ศรัทธาของพุทธศาสนิกชนผู้เป็นเจ้าภาพนั้น ๆ แต่ส่วนใหญ่มักนิยมอย่างน้อย ๕ รูป อย่างกลาง ๙ รูป อย่างสูงเกินกว่า ๙ รูปขึ้นไป ส่วน ๗ รูป เป็นที่นิยมในงานศพมากกว่าในงานมงคล และการทำบุญนั้นจะทำที่บ้านหรือที่วัดก็ได้ ข้อสำคัญในเรื่องนี้คือ

๑. **จัดโต๊ะหมู่บูชา** ตั้งพระพุทธรูป แจกันปักดอกไม้ กระถางธูปและเชิงเทียนพร้อมทั้งธูปและเทียน ถ้าเป็นโต๊ะธรรมดา แจกัน ๑ คู่ เชิงเทียน ๑ คู่ กระถางธูป ๑ กระถาง ในเมื่อใช้เทียนหน้าพระ ๒ เล่ม (ขนาดพองาม) ธูปต้อง ๕ ดอก ถ้าใช้เทียน ๑ ธูป ๓ นี้เป็นความนิยมชนิดหนึ่ง ถ้าเป็นโต๊ะหมู่บูชาก็มีเครื่องใช้มากกว่านี้ และมีพานจัดดอกไม้ด้วย โต๊ะหมู่บูชาหันหน้าไปทางทิศไหนก็ได้ ขอแต่เพียงให้อยู่ทางขวามือของพระภิกษุผู้เป็นประธาน และหันหน้าโต๊ะไปทางเดียวกับพระเท่านั้น ถ้าจำเป็นต้องอยู่ทางซ้ายให้หันหน้าโต๊ะตัดหน้าพระ พระพุทธรูป ถ้าเป็นพระประจำวันของเจ้าภาพได้ก็ยิ่งดี และถ้ามีครอบ เวลาทำพิธีให้เอาครอบออก

๒. **ตั้งบาตรทำน้ำมนต์** หรือครอบสำหรับดับเทียนก็ได้ บาตรหรือครอบนี้ใส่น้ำสะอาดให้เต็ม (น้ำห่างจากขอบประมาณ ๑ นิ้วฟุตเป็นงาม) ปักเทียนน้ำมนต์ ซึ่งเป็นเทียนดีหนัก ๖ สลึง ไส้ ๙ เส้น ๑ เล่ม ที่ขอบปากบาตร หรือที่ฝาครอบ

๓. **ตั้งอาสน์สงฆ์** ปูด้วยผ้าขาว แล้ววางสันถัตลงบนผ้าขาวนั้นในระยะห่างกันพอสมควร วางกระโถน พาน หมากพลูบุหรี่ เป็นรูป ๆ ไป (หรือสองรูปต่อหนึ่งก็ได้) นอกจากนี้จะมีขันน้ำพานรองเป็นรูป ๆ ไปก็ได้ อย่างไรก็ดี ควรเตรียมถ้วยน้ำร้อนและแก้วน้ำเย็นไว้ เพื่อใส่น้ำร้อนหรือปานะอย่างอื่นถวายพระ

๔. **ต้องมีสายสิญจน์** อย่างน้อยวงที่องค์พระพุทธรูป แล้วมาต่อที่บาตรน้ำมนต์หรือครอบดับเทียน อย่างกลางวงรอบบ้าน อย่างมากวงรอบบริเวณบ้าน แล้วมาต่อที่องค์พระพุทธรูป และมาบรรจบที่บาตรหรือครอบ ส่วนสายสิญจน์ที่ยังเหลืออยู่ให้วางไว้บนพานข้างพระภิกษุผู้เป็นประธาน วิธีวงให้วงไปทางขวา (ทักษิณาวัฏ) เฉพาะสายสิญจน์ที่วงรอบบ้านหรือรอบบริเวณบ้าน เมื่อเสร็จพิธีแล้วให้เด็ดเหลือไว้เพียงวงรอบ เป็นสายสิญจน์ปริตรป้องกันภยันตราย อำนวยความสุขความเจริญแก่เจ้าภาพและผู้อยู่อาศัย

วิธีการ ถ้าทำสองวัน วันแรกเป็นวันเจริญพระพุทธมนต์ตอนเย็น เริ่มด้วยจุดธูปเทียนหน้าพระ บูชาพระรัตนตรัยแล้วอธิษฐานจิตตามที่ปรารถนาอาราธนาศีล รับศีลแล้วอาราธนาพระปริตร ฟังพระสวดมนต์ต่อไป ขณะที่พระเริ่มสวดมงคลสูตร (อเสวนา จ พาลานํ ฯ) จุดเทียนน้ำมนต์และประเคนบาตรหรือครอบนั้น พระสวดจบแล้วมักถวายหมากพลูซอง เรียกกันว่า "หมากอังคาส" แสดงว่าพรุ่งนี้มีการถวายภัตตาหาร พระกลับไปโดยไม่ต้องอนุโมทนา (ยถา สัพพี) ส่วนวันที่สองหรือวันรุ่งขึ้นมักนิมนต์ให้ฉันเช้า เพราะมีโอกาสได้ตักบาตรและถวายอาหารไปให้ฉันเพลอีกด้วย เริ่มต้นด้วยจุดธูปเทียนหน้าพระ บูชาพระรัตนตรัยก่อน แล้วอาราธนาศีล รับศีลแล้วพระสวดถวายพรพระ (นโม อิติปิโส พาหุํ มหาการุณิโก ภวตุ สพฺพมงฺคลํ) ขณะที่พระสวดถวายพรพระเริ่มตักบาตร เมื่อพระสวดจบแล้ว ถวายภัตตาหาร พระฉันเสร็จถวายจตุปัจจัยไทยธรรม จะเป็นอะไรก็ได้ ขอแต่ให้เป็นกัปปิยภัณฑ์เท่านั้น แต่สิ่งที่สำคัญที่ไม่ควรขาดก็คือดอกไม้ธูปเทียน เพราะเป็นเครื่องหมายแห่งสักการะมิใช่ค่าจ้าง เสร็จแล้วกรวดน้ำ พระอนุโมทนา หลังจากนั้นอาราธนาพระภิกษุผู้เป็นประธาน ประพรมน้ำพระพุทธมนต์แก่บุคคลและสถานที่อยู่ เป็นเสร็จพิธี

หมายเหตุ ปัจจุบันนี้บางคนมักนิยมทำสองวัน แต่ถึงเวลาฉันนิมนต์ให้ฉันเพล ในกรณีนี้ไม่มีการตักบาตร บางคนนิยมทำวันเดียว พระเจริญพระพุทธมนต์ และสวดถวายพรพระเสร็จในตัว เริ่มตั้งแต่เวลาประมาณ ๑๐.๑๕ น. เป็นเหมาะ ในกรณีทำสองวัน บทสวดวันแรกคือ นโม พุทฺธํ. โยจกฺขุมา (หรือ สมฺพุทฺเธ) นโม อรหโต. อเสวนา. ยงฺกิญฺจิ. (ดับเทียนน้ำมนต์ ตอน นิพฺพนฺติ) เมตฺตญฺจ สพฺพโลกสฺมึ. อปฺปมาโณ พุทฺโธ อตฺถิโลเก.

อิติปิโส. วิปสฺสิสฺส. ยโตหํ (ติดต่อกับ โพชฺฌงฺโค) ยนฺทุนฺนิมิตฺตํ. สกฺกตฺวา. พุทฺธรตนํ. (ต่อด้วย นตฺถิ เม.) ทุกฺขปฺปตฺตา. สพฺเพ พุทฺธา. ภวตุ สพฺพมงฺคลํ. นกฺขตฺตยกฺขภูตานํ. วันที่สองเริ่มด้วย นโม. อิติปิโส. พาหุํ. มหาการุณิโก ภวตุ สพฺพมงฺคลํ. ในกรณีทำวันเดียว บทสวดก็เหมือนบทสวดในกรณีทำสองวัน (เฉพาะวันแรก) มีที่ต่างคือ จาก สพฺเพ พุทฺธา ต่อด้วย พาหุํ. มหาการุณิโก. ภวตุ สพฺพมงฺคลํ ไม่มี นกฺขตฺตยกฺขภูตานํ.

บวช

คำว่า บวช มาจากคำว่า ป+วช แปลว่าเว้นทั่ว คือเว้นจากกาม ในที่นี้หมายเพียงบวชเป็นสามเณรและบวชเป็นพระภิกษุเท่านั้น จุดมุ่งหมายในการบวชก็คือ การปฏิบัติเพื่อรื้อออกซึ่งความทุกข์ และทำให้แจ้งซึ่งพระนฤพาน (ความดับทุกข์) อย่างไรก็ตาม การบวชได้แม้เพียงชั่วคราวก็นับว่าดี เพราะนอกจากเป็นการสืบต่อพระศาสนาแล้ว อย่างน้อยยังเป็นเหตุให้รู้จักฝึกหัดความอดทน และความเสียสละ อย่างมากอาจทำให้เข้าถึงพุทธธรรมได้โดยใกล้ชิด

ก. บวชเป็นสามเณร

สามเณร แปลว่าผู้เป็นเชื้อสายแห่งสมณะ เมื่อเป็นสามเณรแล้วต้องถือศีล ๑๐ คือ

๑. เว้นจากการฆ่าสัตว์ทั้งมนุษย์และเดรฉาน

๒. เว้นจากการลักทรัพย์

๓. เว้นจากเมถุนธรรม

๔. เว้นจากการพูดเท็จ

๕. เว้นจากการดื่มสุราและเมรัยอันเป็นที่ตั้งแห่งความประมาท

๖. เว้นจากการกินอาหารในเวลาเกินเที่ยง

๗. เว้นจากการฟ้อนรำขับร้องและการบรรเลง ตลอดถึงการดูการฟังสิ่งเหล่านั้นซึ่งเป็นพิษ

๘. เว้นจากการทัดทรงดอกไม้ การใช้ของหอมเครื่องประทินผิว

๙. เว้นจากการนอนบนที่นอนสูงใหญ่และยัดนุ่น

๑๐. เว้นจากการรับเงินรับทอง

นอกจากนั้น ยังต้องมีปัจจเวกขณะ คือ การพิจารณา จีวร บิณฑบาต เสนาสนะ คิลานเภสัช ตลอดถึงวัตรที่ควรศึกษาอันเกี่ยวด้วยมารยาท (เสขิยวัตร) อีก ๗๕ อย่าง

สถานที่ทำพิธี เป็นกุฏีของพระอาจารย์ผู้ให้บวชก็ได้ เป็นพระอุโบสถก็ได้ มีพระอันดับตั้งแต่ ๔ รูปขึ้นไปก็ได้ ไม่มีก็ได้ ของใช้ในพิธี คือ

๑. ไตรแบ่ง (จีวร ๑ สบง ๑ อังสะ ๑ รัดประคดเอว ๑ รัดประคดอก ๑ ผ้ากราบ ๑)

๒. จีวร สบง อังสะ (อาศัยหรือสำรอง) ผ้าอาบ

๓. ย่าม ผ้าเช็ดหน้า หรือนาฬิกาปลุก

๔. บาตร (มีเชิงรองและฝาพร้อม)

๕. รองเท้า ร่ม

๖. ที่นอน หมอนมุ้ง เสื่อ ผ้าห่ม

๗. ชามข้าว ช้อนส้อม แก้วน้ำ ผ้าเช็ดมือ ปิ่นโต

๘. ขันน้ำ สบู่และกล่องสบู่ แปรงสีฟันและยาสีฟัน ผ้าเช็ดตัว

๙. ธูปเทียนดอกไม้สำหรับบูชาพระรัตนตรัย ธูปเทียนดอกไม้ (หรือจะใช้เทียนแพมีกรวยดอกไม้ก็ได้) สำหรับถวายพระอาจารย์ผู้ให้บวช และจะมีเครื่องจตุปัจจัยไทยธรรมอื่น ๆ สำหรับถวายพระในพิธีนั้นอีกก็ได้ แล้วแต่ศรัทธา

ผู้บวชต้องโกนผม หนวดและคิ้ว และตัดเล็บมือเล็บเท้าให้สะอาด ส่วนพิธีการบวชนั้นมีอยู่ในหลักพระธรรมวินัยแล้ว จะไม่พูดถึง ข้อสำคัญ ต้องว่าไตรสรณคมน์ให้ชัดถ้อยชัดคำ เพราะความเป็นสามเณรจะสำเร็จได้ด้วยไตรสรณคมน์เท่านั้น นอกจากนั้น มีหัวข้อที่ผู้บวชจะต้องจดจำก่อนบวชก็คือ

๑. ให้บิดามารดาหรือผู้ปกครองพาไปหาพระอาจารย์ผู้ให้บวช

๒. ท่องคำขอบวช สรณคมน์ และศีลได้ด้วยตัวเอง

๓. หมั่นฝึกซ้อมพิธี เช่น การกราบ เป็นต้น

ข. บวชเป็นพระภิกษุ

ภิกษุ แปลว่าผู้เห็นภัยในวัฏฏสงสาร เมื่อเป็นพระภิกษุแล้วต้องถือศีล ๒๒๗ และต้องรักษาข้อวัตรปฏิบัติอื่น ๆ อีกมาก

การบวชเป็นสามเณรเป็นเบื้องต้นของการบวชเป็นพระภิกษุ กล่าวคือ จะบวชเป็นภิกษุได้ ก็ต้องบวชเป็นสามเณรก่อน เพราะฉะนั้น กุลบุตรผู้จะบวชเป็นพระภิกษุ จึงจำต้องบวชเป็นสามเณรก่อน ซึ่งมีวิธีการดังที่กล่าวแล้วข้างต้น แม้ผู้เป็นสามเณรแล้วก็จำต้องขอไตรสรณคมน์และศีลใหม่ เพื่อทำให้แน่นแฟ้นขึ้น จึงดำเนินการบวชเป็นภิกษุได้ต่อไป

สถานที่ทำพิธี คือโรงพระอุโบสถ มีพระสงฆ์จำนวน ๒๘ รูป ประกอบด้วยพระ-อุปัชฌาย์ ๑ พระกรรมวาจาจารย์ ๑ พระอนุสาวนาจารย์ ๑ สององค์นี้เรียกกันว่า พระคู่สวด อีก ๒๕ รูปนอกนั้นเรียกกันว่า พระอันดับ

อัฐบริขาร และเครื่องใช้อื่น ๆ ที่จำเป็น และควรจัดหามา คือ

๑. ไตรครอง (จีวร ๑ สบง ๑ สังฆาฏิ ๑ อังสะ ๑ รัดประคดเอว ๑ รัดประคดอก ๑ ผ้ากราบ ๑)

๒. บาตร พร้อมทั้งเชิงรอง ฝาบาตร ถลกบาตร และสายโยก

๓. มีดโกน พร้อมทั้งหินลับมีดโกน

๔. เข็มเย็บผ้า พร้อมทั้งกล่องเข็มและด้าย

๕. เครื่องกรองน้ำ (ธมกรก)

๖. เสื่อ ที่นอน หมอนมุ้ง ผ้าห่มนอน

๗. จีวร สบง อังสะ ผ้าอาบ (อาศัย)

๘. ตาลปัตร ย่าม ผ้าเช็ดหน้า ร่ม รองเท้า

๙. โคมไฟฟ้า ไฟฉาย นาฬิกา

๑๐. สำรับหรือปิ่นโต คาว หวาน จานข้าว ช้อนส้อม ผ้าเช็ดมือ

๑๑. ที่ตั้มน้ำ กาต้มน้ำ ขันพร้อมทั้งถ้วย เหยือกน้ำและแก้วน้ำ กระติกน้ำแข็ง กระติกน้ำร้อน

๑๒. กระโถนบ้วน กระโถนถ่าย

๑๓. ขันอาบน้ำ สบู่และกล่องสบู่ แปรงสีฟันและยาสีฟัน ผ้าขนหนู กระดาษชำระ

๑๔. สันถัต (อาสนะ)

๑๕. หีบไม้หรือกระเป๋าหนังสำหรับเก็บไตรครอง

๑ ถึง ๑๕ เป็นสิ่งจำเป็นมากเรียกอัฐบริขารแปลว่า บริขาร ๘ อย่าง นับดังนี้คือ จีวร ๑ สังฆาฏิ ๑ สบง ๑ รัดประคด ๑ บาตร ๑ มีดโกน ๑ เข็ม ๑ เครื่องกรองน้ำ ๑ ของนอกนั้นมีความจำเป็นลดน้อยลง แล้วแต่กำลังของเจ้าภาพจะจัดหามาได้

ไตร วางไว้บนพานแว่นฟ้า บาตรสวมอยู่ในถุงตะเคียว ภายในบาตรใส่มีดโกน พร้อมด้วยหินลับมีดโกน เข็มพร้อมทั้งกล่องเข็มและด้าย และเครื่องกรองน้ำ นอกจากนั้นยังนิยมใส่พระเครื่องรางต่าง ๆ ลงในบาตร เพื่อปลุกเสกให้ขลังขึ้นด้วย ถ้ามีกระบวนแห่ไปสู่พระอุโบสถ ควรจัดกระบวนดังนี้

๑. การแสดงต่าง ๆ เช่น หัวโต สิงโต กระตั้วแทงเสือ (ถ้ามี)

๒. แตร หรือเถิดเทิง (ถ้ามี)

๓. ของถวายพระอุปัชฌาย์ คู่สวด

๔. ไตรครอง ซึ่งมารดาผู้บวชมักจะเป็นผู้ถือ (มีสัปทนกั้น)

๕. ผู้บวชพนมมือถือดอกบัว ๓ ดอก กับธูป ๒ เทียน ๑ (มีสัปทนกั้น)

๖. ตาลปัตร และบาตร ซึ่งบิดาผู้บวชมักจะเป็นผู้ถือ

๗. ของถวายพระอันดับ

๘. บริขารและเครื่องใช้อย่างอื่นของผู้บวช

ถ้ามีไตรถวายพระอุปัชฌาย์และคู่สวด ก็ต้องมีสัปทนกั้นอีก ๓ คัน ของถวายพระ-อุปัชฌาย์มีพิเศษอยู่อีกอย่างหนึ่ง คือกรวยขอนิสัย ซึ่งภายในกรวยมีหมากพลูหรือเมี่ยงและบุหรี่ นอกนั้นแล้วแต่จะเห็นสมควร ควรจัดของถวายพระอุปัชฌาย์เป็นพิเศษ รองลงมาคือคู่สวด รองลงมาอีกคือพระอันดับ

เมื่อจัดกระบวนเรียบร้อยแล้ว ก็เคลื่อนไปสู่หน้าพระอุโบสถ และเวียนขวารอบนอกสีมา ๓ รอบ พร้อมกับเสียงโห่ - ฮิ้วเป็นระยะ ๆ ไป เวียนครบ ๓ รอบแล้ว ก็เข้าไปภายในพระอุโบสถทั้งหมด เว้นแต่การแสดงต่าง ๆ แตรหรือเถิดเทิง และผู้บวช ส่วนผู้บวชต้องวันทา

สีมาหน้าพระอุโบสถเสียก่อน เสร็จแล้วโปรยทาน แล้วเข้าสู่พระอุโบสถ โดยมารดาบิดา หรือญาติผู้ใหญ่ หรือเจ้าภาพจูง ประกอบด้วยญาติและมิตรเป็นผู้เกาะต่อ ๆ กัน ครั้นแล้วผู้บวชจึงไปวันทาพระประธานในพระอุโบสถ ด้านข้างพระหัตถ์ขวา แล้วมารับไตรครองจากมารดาบิดาหรือญาติผู้ใหญ่หรือเจ้าภาพ ต่อจากนั้นจึงเริ่มพิธีบวชตามหลักพระธรรมวินัยต่อไป

เมื่อบวชเป็นสามเณรเสร็จ บิดาต้องคอยประเคนบาตรแก่สามเณรนั้น ขณะที่พระคู่สวดกำลังสวดญัตติจตุตถกรรม ห้ามมิให้อนุปสัมบัน (ผู้มิใช่ภิกษุ) เข้าใกล้อาสน์สงฆ์เกินกว่า ๑ ศอก ทางที่ดีควรส่งบอยู่กับที่ ภายหลังจากบวชเป็นพระภิกษุเสร็จแล้ว เจ้าภาพและญาติมิตรถวายอัฐบริขาร และเครื่องใช้อื่น ๆ ที่สมควรแก่สมณะแก่พระบวชใหม่ต่อไป เสร็จแล้วพระบวชใหม่กลับขึ้นมากรวดน้ำในที่ชุมนุมสงฆ์ เป็นเสร็จพิธี

ข้อสำคัญที่ควรจดจำไว้ก็คือ

๑. มารดาบิดา หรือญาติผู้ใหญ่ หรือเจ้าภาพ พร้อมทั้งผู้บวชจะต้องไปติดต่อกับพระอุปัชฌาย์แต่เนิ่น ๆ

๒. ผู้บวช เรียกกันว่า อุปสัมปทาเปกข์หรือนาค คำบาลีที่ต้องท่องเรียกกันว่าขานนาค ฉะนั้นเจ้านาคจะต้องท่องขานนาคให้คล่องแคล่วและชัดถ้อยชัดคำ

๓. หมั่นฝึกซ้อมกับพระอุปัชฌาย์ ในระเบียบพิธีต่าง ๆ อันเนื่องในการนี้

หมายเหตุ ในการบวชนี้ บางคนนิยมมีพิธีทำขวัญนาคก่อนวันบวช ๑ วัน หรือทำในวันนั้น คือทำขวัญเช้า บวชบ่าย การทำขวัญก็เพื่อให้เจ้านาครู้จักคุณมารดาบิดา และมีใจศรัทธาซาบซึ้งในการบวชขึ้นอีก ในการนี้ จะต้องมีอีกหลายอย่าง เช่น บายศรี แว่นเวียนเทียน ฆ้องหุ่ย ธูปเทียน ตามแบบของหมอทำขวัญ การทำขวัญก็ดี แม้การแสดงต่าง ๆ ตลอดถึงแตรเถิดเทิงก็ดี บางคนก็ไม่นิยม ชอบเงียบ ๆ ตรงไปเข้าพระอุโบสถเลย บางคนมีแต่เพียงพิณพาทย์คอยบรรเลงที่หน้าพระอุโบสถ และมีแตรสังข์เป่าอยู่หลังพระประธานในพระอุโบสถ ทั้งนี้ต่างมีเหตุผลด้วยกันทั้งนั้น แล้วแต่อัธยาศัยและกาลเทศะเป็นสำคัญ ส่วนการแต่งตัวเจ้านาคมักใช้ชุดขาว นุ่งแบบผ้าถุง จีบปลายรวมไว้ด้านหน้า ใส่เสื้อขาว สวมเสื้อครุยทับ

สึก

การที่พระภิกษุเบื่อหน่ายต่อเพศพรหมจรรย์ แล้วลาเสียจากภิกษุภาวะเรียกว่า สึก คำว่า สึก คงจะเพี้ยนมาจากคำว่า ลาสิก คือ ลาสิกขา นี่เอง สิกขานั้นได้แก่ข้อที่ควรศึกษา หรือลำเหนียกตามภาวะของนักบวช เพราะฉะนั้นการสึกจึงตรงกันข้ามกับการบวช การลาบวช คนไทยชอบมาก เพราะถือว่าได้บุญ การลาสึก ไม่มีคนชอบ แต่ถือเป็นเรื่องสำคัญแก่ชีวิตชนิดหนึ่ง เพราะเวลาบวช ไม่ต้องหาฤกษ์ยาม แต่เวลาจะสึก ต้องหาฤกษ์ยาม โดยถือว่า ถ้าสึกออกไปในฤกษ์ไม่ดี อาจเสียคน เช่น เป็นบ้า เป็นต้น

ฉะนั้น ผู้ที่จะสึก จึงควรไปหาท่านผู้รู้ ขอฤกษ์สึก และฤกษ์เข้าบ้าน เมื่อได้ฤกษ์ ต้องไปขอความกรุณาจากพระผู้ใหญ่หรือผู้สามารถให้เป็นประธาน เพื่อจะได้สึกกับท่านตามวันและเวลานั้น ๆ และต้องนิมนต์พระมาสวดชยนฺโต อีก ๕ รูป

วิธีการ ก่อนจะสึก ๑ วัน ต้องนำดอกไม้ธูปเทียนไปทำวัตร อุปัชฌาย์คู่สวด และพระที่เคยเคารพนับถืออื่น ๆ ตามสมควร นอกจากนี้จะต้องนำเครื่องทำน้ำมนต์ บาตรใส่น้ำพร้อมทั้งเชิงรองบาตร ดอกไม้ ๕ กระทง ข้าวตอก ๕ กระทง เทียน ๕ เล่ม ธูป ๕ ดอก ไปที่กุฏิของพระผู้เป็นประธานนั้น ตกตอนกลางคืนเวลาสงัดหรือฤกษ์ในวันนั้น ท่านก็ทำน้ำมนต์ให้เรียบร้อย

ก่อนถึงฤกษ์เพียงเล็กน้อย พระผู้จะสึก ต้องปลงอาบัติ เสร็จแล้วทำวัตรพระ (อุกาสวนฺทามิ ฯลฯ) ณ เบื้องพระพักตร์พระพุทธรูป เสร็จแล้วจุดเทียน ๓ เล่ม ปักที่ปากบาตรน้ำมนต์ (และจุดธูป ๓ ดอก ปักไว้ที่กระถางธูปหน้าพระ) วางข้าวตอกดอกไม้อย่างละ ๓ กระทง บูชาคุณพระรัตนตรัย แล้วจุดธูปเทียนอีกอย่างละหนึ่ง วางข้าวตอกดอกไม้อย่างละ ๑ กระทง บูชาคุณบิดามารดา เสร็จแล้วจุดธูปเทียนอีกอย่างละ ๑ วางข้าวตอกดอกไม้อย่างละ ๑ กระทง บูชาคุณอุปัชฌาย์อาจารย์

เมื่อได้ฤกษ์ ให้ผู้จะสึกปฏิญาณต่อหน้าสงฆ์ว่า

สิกฺขํ ปจฺจกฺขามิ ข้าพเจ้าบอกคืนสิกขาเดี๋ยวนี้

(ว่าซ้ำแต่ตัวบาลีอีก ๓-๔ ครั้ง) แล้วว่า

วินยํ ปจฺจกฺขามิ ข้าพเจ้าบอกคืนพระวินัยเดี๋ยวนี้

(ว่าซ้ำแต่ตัวบาลีอีก ๓-๔ ครั้ง) แล้วว่า

ปาฏิโมกฺขํ ปจฺจกฺขามิ ข้าพเจ้าบอกคืนพระปาฏิโมกข์เดี๋ยวนี้

(ว่าซ้ำแต่ตัวบาลีอีก ๓-๔ ครั้ง) แล้วว่า

คิหีติ มํ ธาเรถ ท่านทั้งหลายจงทรงจำข้าพเจ้าไว้ว่า เป็นคฤหัสถ์บัดนี้

(ว่าซ้ำแต่ตัวบาลีอีก ๓-๔ ครั้ง) แล้วว่า

อุปาสโกติ มํ ธาเรถ ท่านทั้งหลายจงทรงจำข้าพเจ้าไว้ว่า เป็นอุบาสกบัดนี้

(ว่าซ้ำแต่ตัวบาลีอีก ๓-๔ ครั้ง)

เสร็จแล้วหันหน้าเข้าสู่พระพุทธรูป บริกรรมในใจว่า สิกฺขํ ปจฺจกฺขามิ เพื่อให้ใจประกอบด้วยปีติ หรือ สุข หรือ แน่วแน่ เมื่อเห็นว่าใจเป็นเช่นนั้น อย่างใดอย่างหนึ่ง จึงค่อยอธิษฐานใจเพื่อให้เจริญในทางนั้น ๆ เหมือนกับคนนั้น ๆ (คือมีตัวอย่างประกอบ) แล้วแก้รัดประคดอกออก แต่นั้นพระผู้เป็นประธานก็ชักผ้าสังฆาฏิออก พระนอกนั้นชยนฺโต ผู้ลาสึกกราบพระพุทธรูปและพระสงฆ์ แล้วออกไปเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว กลับเข้ามาที่บาตรน้ำมนต์ พระผู้เป็นประธาน ลงยันต์ที่ศีรษะด้วยดอกบัวในบาตร แล้วเสกเป่าลำทับที่ศีรษะของเขาอีกครั้งหนึ่ง ต่อแต่นั้นฑิตสึกใหม่ ก็ถือบาตรน้ำมนต์ออกไปตั้งข้างนอก พระ ๕ รูปออกไปนั่งรอพระผู้เป็นประธานเอามะกรูด ดอกบัว ใบเงินใบทอง ถูที่ศีรษะ หน้าและตามตัวของฑิตสึกใหม่ เสร็จแล้วให้เขาดื่มน้ำมนต์ และพนมมือหันหน้าไปสู่มงคลทิศ แล้วผู้เป็นประธานก็รดน้ำมนต์ พระชยนฺโต จบลงด้วย ภวตุ สพฺพมงฺคลํ ต่อจากนั้นฑิตสึกใหม่ก็แต่งตัว เรียบร้อยขึ้นไปขอศีล ๕ กับพระผู้เป็นประธาน เป็นเสร็จพิธีสึกแต่เพียงนี้

ครั้นถึงฤกษ์เข้าบ้าน ให้ฑิตสึกใหม่ไปลาพระที่ตนเคยอยู่ร่วมด้วย ขอพรแล้วออกเดินทางตรงไปเข้าบ้าน ถึงที่บ้านแล้วให้จุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัย แล้วอธิษฐาน ไหว้มารดาบิดาหรือผู้ใหญ่ ขอศีลขอพร เสร็จแล้วลงไปบูชาพระภูมิ แล้วอธิษฐาน กลับขึ้นบนบ้านบ่ายหน้าสู่มงคลทิศประมาณ ๑ นาที เป็นเสร็จการ

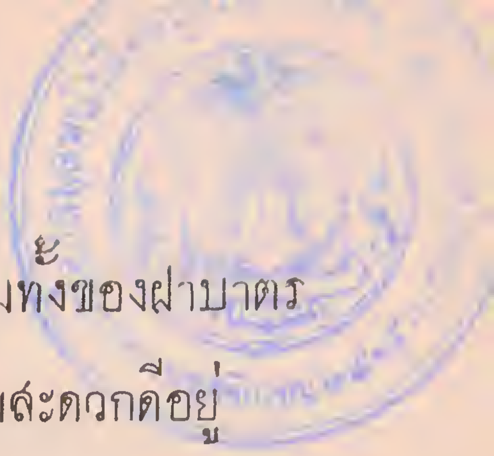
แต่งงาน

เมื่อหญิงชายต่างมีฉันทะร่วมกันในอันที่จะครองเรือนแล้ว ฝ่ายชายจะส่งคนไปสู่ขอกับผู้ใหญ่ฝ่ายหญิงเสียชั้นหนึ่งก่อน ต่อจากนั้นก็กำหนดหมั้น ของหมั้นมักเป็นแหวน ในการหมั้น ไม่ค่อยมีพิธีรีตองอะไรมากนัก ผู้ไปหมั้นที่เรียกว่าเถ้าแก่เชิญขันหมากไปถึงที่แล้ว ก็กล่าวคำเป็นที่เจริญใจ และบอกความประสงค์ว่า บัดนี้เป็นศุภฤกษ์แล้ว ขอหมั้น (หญิงชื่อนี้)........ ซึ่งเป็นธิดาของ .. .. ให้กับ (ชายชื่อนี้)........ซึ่งเป็นบุตรของ........แล้วมอบแหวนหมั้นให้กับผู้ใหญ่ฝ่ายหญิง ปัจจุบันนี้ บางรายให้ผู้ชายสวมแหวนที่นิ้วมือของผู้หญิงเลยทีเดียวก็มี

วิธีจัดขันหมาก ให้จัดเป็น ๒ ขัน เรียกว่า ๑ คู่ ขันหนึ่งใช้พลู ๘ เรียง เรียงละ ๘ ใบ ซ้อนตัดก้านให้เสมอเท่ากัน ทาก้านใบพลู ๘ เรียงนั้นด้วยชาดแดง แล้ววางลงรอบขันหันเอาปลายใบพลูขึ้นปากขัน หมากตัดให้ติดกันเป็นคู่ ๆ ๘ คู่ ทาก้านที่ตัดด้วยชาดแดง ยอดรักยอดใบเงิน ยอดใบทองสิ่งละ ๓ ยอด ข้าวเปลือก ๑ ถุง ถั่วเขียว ๑ ถุง งาดำ ๑ ถุง ส่วนอีกขันหนึ่งใช้พลู ๙ เรียง หมาก ๙ คู่ (ตัดก้านเล็กน้อยทาด้วยชาดแดง) นอกนั้นใช้ของเช่นเดียวกับขันแรก ส่วนอีกขันหนึ่ง เป็นขันของหมั้นหรือสินสอด ใส่ยอดรัก ๓ ยอด ยอดใบเงิน ๓ ยอด ใบทอง ๓ ยอด ยอดดอกบานไม่รู้โรย ดอกรักดอกดาวเรือง มีจำนวนพองาม ข้าวเปลือก ๑ ถุง ถั่วเขียว ๑ ถุง งาดำ ๑ ถุง เศษเงินเศษทอง สุดแต่จะใส่ไม่จำกัด ในขณะที่เรียงของต่าง ๆ ลงในขัน ให้อธิษฐานอวยพรไปในตัว

ทางผู้ใหญ่ฝ่ายหญิง ควรเตรียมของชำร่วยแก่ทุกคนที่มากับฝ่ายผู้ชายในวันหมั้น ภายหลังจากนั้น ทั้งสองจึงกำหนดวันแต่งงาน ซึ่งแยกเป็นรายการ ๓ ตอน คือตอน ๑ ขันหมากออกจากบ้านหรือลงทะเบียน ตอน ๒ รดน้ำ ตอน ๓ ปูที่นอนเรียงหมอน แล้วส่งตัว การหมั้นก็ดี รายการทั้ง ๓ ตอนในวันแต่งงานก็ดี ขึ้นอยู่แก่ฤกษ์งามยามดี ซึ่งจำต้องไปขอจากท่านผู้รู้ การแต่งงานนี้มักทำในเดือนคู่ เว้นเดือน ๘ ห้ามทำในเดือนคี่ ยกเว้นแต่เดือน ๙ ซึ่งอนุญาตให้ทำได้

ปัจจุบัน พิธีการซึ่งเกี่ยวกับพระ ก็คือ อาราธนาพระ ๙ รูป เจริญพระพุทธมนต์ แล้วฉันเช้าในวันเดียวเสร็จ เจ้าบ่าวเจ้าสาวตักบาตรร่วมกันตอนพระสวด พาหุ ความนิยมอีก



อย่างหนึ่งที่น่าสนับสนุนก็คือ ถวายอาหารเบาเมื่อเช้า ส่วนข้าวในบาตรพร้อมทั้งของฝาบาตร และอาหารคาวหวานจัดใส่ปิ่นโตถวายเพื่อให้นำกลับไปฉันเพลต่อไป เป็นความสะดวกดีอยู่

การจัดที่บูชา คงเป็นไปอย่างทำบุญงานมงคลธรรมดา มีที่แปลกก็คือนำโต๊ะล้างหน้า ซึ่งใส่สังข์รดน้ำ โถปริก (มีเครื่องเจิม) ขันน้ำมนต์และมงคลแฝด มาตั้งไว้ข้างโต๊ะหมู่บูชา วงด้วยสายสิญจน์ เวลาจุดธูปเทียนแบ่งจุดเทียนคนละเล่ม จุดธูปคนละ ๒ ดอก บางรายใช้เทียนมงคลคนละเล่มแทนของใครใครจุด แต่เทียนแบบนี้ห้ามดับ ให้หมดไปเอง ต้องระวังอย่าให้ดับด้วยเหตุอื่น ๆ ไม่เหมือนเทียนธรรมดา ซึ่งดับได้เมื่อเสร็จพิธีพระ ส่วนที่กรวดน้ำใช้ที่เดียวกัน กรวดด้วยกัน เวลาพรมน้ำมนต์ให้เข้าไปพร้อม ๆ กันพนมมือก้มลงรับน้ำมนต์ พระจะสวดชยนฺโต ฯลฯ ต่อด้วย สพฺเพ พุทฺธา ฯลฯ สพฺพโส ๓ จบ เป็นเสร็จพิธีที่เนื่องด้วยพระ จากนี้จะได้กล่าวถึงพิธีที่เนื่องด้วยฆราวาสต่อไป

ในการหมั้นนั้น บางรายต้องรอการแต่งเป็นปี ๆ บางรายรอจนครบ ๑ ปีจึงแต่ง บางรายครึ่งปี บางรายเดือนเดียว บางรายรวดเร็วมากคือหมั้นวันนั้นแต่งวันนั้น แต่มีน้อยราย ไม่ชอบหมั้น แต่งก็แต่งกันเลย ในกรณีเหล่านี้ต่างมีเหตุผลไปคนละอย่าง ทางที่ดีนั้นควรมีการหมั้น แต่อย่าให้เนิ่นนานเกินไป หากมีเหตุการณ์จะให้แต่งเร็วไม่ได้ ก็อย่าเพิ่งหมั้น ดูและคบกันไปก่อนในลักษณะที่สมควร เมื่อถึงวันแต่ง ในสถานที่รดน้ำพึงตั้งโต๊ะหมู่บูชามีพระพุทธรูป เครื่องตั้ง เครื่องบูชาพร้อม (แบบทำบุญงานมงคลธรรมดา) จะตั้งหันหน้าไปทางทิศไหนก็ได้ ดูพอสมแก่สถานที่ ตั้งโต๊ะรดน้ำพร้อมด้วยเครื่องรดน้ำ โดยหันหน้าเจ้าบ่าวเจ้าสาวสู่ทิศที่เป็นมงคลในวันนั้น เมื่อถึงเวลารดน้ำ เจ้าบ่าวเจ้าสาวจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัยที่โต๊ะหมู่บูชาเช่นเดียวกับตอนเลี้ยงพระเช้า แล้วกลับมานั่งที่โต๊ะรดน้ำ (ผู้ชายนั่งทางขวามือของผู้หญิง) พนมมือรอรับน้ำสังข์ ผู้เป็นประธานในพิธีไปกราบที่โต๊ะหมู่บูชาก่อน แล้วจึงไปเจิมหน้าผากเจ้าบ่าวเจ้าสาว สวมมงคลคู่ และคล้องพวงมาลัย แล้วเริ่มรดน้ำสังข์เป็นคนแรก ต่อจากนั้น คนอื่น ๆ ขึ้นไปรดโดยลำดับ (การรดน้ำสังข์ ควรใช้มือทั้งสองจับสังข์) รดเสร็จหมดแล้วมีผู้ใหญ่อีกคนหนึ่งถอดมงคลคู่ แล้วเจ้าบ่าวเจ้าสาวลุกไปกราบที่โต๊ะหมู่บูชาเป็นเสร็จพิธีรดน้ำ ต่อมามีการเลี้ยงอาหารค่ำ ซึ่งมักเริ่มแต่เวลา ๑๘.๓๐ น. หรือ ๑๙.๐๐ น. ในการ

นี้บางทีก็มีดนตรีบรรเลง บางทีก็ไม่มี แต่มักมีผู้กล่าวคำอวยพรแก่คู่บ่าวสาวในนามของแขกที่ได้รับเชิญ และแล้วเจ้าบ่าวเจ้าสาวตอบขอบคุณ เป็นการเสร็จการเลี้ยง ส่วนการปูที่นอนเรียงหมอนต้องให้ผู้ใหญ่ที่เป็นคู่สามีภรรยาที่อยู่กันยั่งยืนและรุ่งเรืองเป็นผู้ดำเนินการ จากนั้นจึงมีการส่งตัวเจ้าสาวให้แก่เจ้าบ่าว แยบยลในการเหล่านี้มีอีกมาก แล้วแต่อัธยาศัยของผู้ดำเนินการ หากกล่าวมากไปก็จะฟั่นเฝือ จึงขอกล่าวรวม ๆ ว่าในการแต่งงานนี้ เจ้าบ่าวเจ้าสาวจะต้องเตรียมการดังต่อไปนี้

๑. เตรียมงบประมาณเงินเพื่อการนี้

๒. ขอฤกษ์และมงคลฤกษ์จากพระหรือผู้รู้ที่เราเลื่อมใส

๓. ติดต่อหรือจัดสถานที่ทำพิธี (หมั้น, เลี้ยงพระ, รดน้ำ, ส่งตัว)

๔. จัดหาเครื่องเรือนเครื่องใช้ และเสื้อผ้าชุดแต่งงาน

๕. การจัดดอกไม้ที่โต๊ะหมู่บูชา และที่ขันรองน้ำสังข์

๖. นิมนต์พระ และจัดรถรับส่ง

๗. ติดต่อประธานในพิธี (และผู้ถอดมงคล)

๘. ของขวัญ และผู้แจกของขวัญ

๙. การ์ดเชิญรดน้ำและรับประทานอาหาร, สมุดอวยพร, รายชื่อผู้ที่จะเชิญมาในงาน (แจกการ์ดก่อนวันแต่งงาน ๗-๑๐ วัน เป็นเหมาะ)

๑๐. เตรียมจัดผู้ส่งน้ำสังข์, เพื่อนเจ้าบ่าวเจ้าสาว (ชาย ๒ หญิง ๒), ผู้ช่วยต้อนรับแขก, ผู้คอยบริการเครื่องดื่ม

อนึ่ง ในวันแต่งงานตอนขันหมากออกจากบ้านและลงทะเบียนนั้น จะต้องจัดหาพานใส่ธูปเทียนแพและดอกไม้ ๑ พาน พานใหญ่ใส่ผ้าไหว้พ่อแม่ (๒ สำรับ) ๑ พาน พานใหญ่ใส่ผ้าไหว้ผี (ผ้าขาว ๑ พับ) ๑ พานอีกด้วย

โกนผมไฟ

เมื่อเด็กเกิดได้ไม่ต่ำกว่า ๑ เดือน มักนิยมโกนผมไฟ พิธีการอย่างแบบพระ มีไม่มากเท่าไรนัก ข้อสำคัญคือ

๑. หาวันและเวลาโกนผมไฟจากผู้รู้

๒. อาราธนาพระมาสวดมนต์และฉันอย่างน้อย ๕ รูป อย่างมาก ๙ รูป

๓. จัดที่บูชาอย่างทำบุญมงคลธรรมดา

ส่วนเครื่องใช้พิเศษก็คือ กระแจะสำหรับเจิม ด้ายสายสิญจน์สำหรับผูกมือ ผูกเท้าเด็ก กรรไกร กรรบิดเงินทอง ใบบอน จัดใส่ไว้ในพานวางไว้ข้างที่บูชา วงด้วยสายสิญจน์นี้เป็นอย่างน้อย อย่างมากมักจัดโต๊ะล้างหน้า ประกอบด้วยสังข์รดน้ำ โถปริก (มีเครื่องเจิม) สายสิญจน์ กรรไกร กรรบิดเงินทอง ใบบอน วางไว้ข้างที่บูชา วงด้วยสายสิญจน์และมีบายศรีปากชาม ๑ ที่

วิธีการ เวลาพระสวดมนต์เอาเด็กอยู่ในวงรอบของสายสิญจน์ พ่อแม่เด็กเป็นคนจุดธูปเทียนหน้าพระ นอกจากนั้น เมื่อได้ฤกษ์ ถ้าเป็นเด็กชายให้พระผู้เป็นหัวหน้าตัดผมเล็กน้อยพอเป็นพิธี เจิมหน้า และผูกมือ ผูกเท้า พระนอกนั้นชยนฺโต ฯลฯ ๓ จบ จากนั้นญาติผู้ใหญ่หรือผู้มีเกียรติอื่น ๆ ตัดผมเด็ก พอเป็นพิธีลำดับไป ถ้าเป็นเด็กผู้หญิงเป็นเรื่องของฆราวาสจะพึงทำตามลำดับ พระจะทำเพียงพรมน้ำมนต์ให้เท่านั้น ในการตัดหรือขลิบผมนั้นต้องเอากรรไกรหรือกรรบิดจุ่มลงในน้ำมนต์ก่อนเสมอ เมื่อพระสวดอนุโมทนาและเจ้าภาพกรวดน้ำแล้ว เป็นเสร็จพิธี

หมายเหตุ ครั้งก่อน เมื่อตัดหรือขลิบผมแล้วมักพาเด็กไปโกนผมด้วย แต่เดี๋ยวนี้ไม่นิยมแล้ว ในกรณีที่มีบายศรี เวลาตัดเสร็จ มักเอาไข่ (ไข่แดง) ยอดบายศรีให้เด็กกินด้วย ผมที่ตัด ที่ขลิบ หรือโกนแล้ว มักนิยมไว้ที่ใบบอน เสร็จพิธีแล้วจึงนำไปลอยน้ำ พิธีนี้บางรายก็ใช้พราหมณ์มาทำพิธีด้วย พิธีพราหมณ์ มีของพิเศษอีกหลายอย่าง เช่น สังข์และบัณเฑาะว์ มะพร้าวเงินมะพร้าวทอง เป็นต้น และวิธีการก็แตกต่างออกไปจากที่กล่าวแล้ว

ลงเข็มปลูกบ้านเรือน

พิธีนี้ใช้แทนพิธียกเสาในสมัยก่อน เพราะในสมัยก่อนการปลูกสร้างบ้านเรือนไม่ค่อยมีการลงเข็ม ส่วนในสมัยนี้มีการลงเข็มเป็นพื้น จึงนิยมพิธีลงเข็มกันเป็นส่วนมาก

พิธีมักทำใกล้ ๆ กับหลุมที่จะลงเข็ม ใช้พระรูปเดียวก็ได้ สองรูปก็ได้ ห้ารูปหรือเก้ารูปก็ได้ มักไม่มีการสวดมนต์ในพิธี แต่ถ้าฤกษ์ใกล้กับเวลาฉันจะถวายอาหารเช้าหรืออาหารเพลก็ได้แล้วแต่กรณี เบื้องแรกที่สุดต้องไปขอฤกษ์วันลงเข็ม ผู้รู้จะบอกให้ทราบว่าลงเข็มที่หลุมทิศไหนก่อน ต่อจากนั้นจึงไปติดต่อกับช่างก่อสร้างผู้จะตีเข็มในวันนั้น และกำชับกำชาให้ดีอย่าให้เสียฤกษ์ได้ เขาจะได้ขุดหลุมและเสี้ยมเสาเข็มไว้ล่วงหน้า และทำการได้ตรงตามฤกษ์

ถ้าเป็นบ้านที่อยู่อาศัย พิธีมักทำในเดือนคู่ (เว้นเดือน ๘) ห้ามเดือนคี่ (แต่เดือน ๙ อนุญาตให้ทำได้) ถ้ามิใช่บ้านที่อยู่อาศัย จะทำในเดือนใดก็ได้ ขอให้เพียงฤกษ์ดีเท่านั้น มีข้อสำคัญที่จะพึงจำในพิธีนี้คือ

๑. จัดโต๊ะไว้สองตัวปูด้วยผ้าขาว ตัวหนึ่งเล็ก วางแจกันปักดอกไม้ ๑ คู่ เชิงเทียนพร้อมทั้งเทียน ๑ คู่ กระถางธูปพร้อมทั้งธูป ๕ ดอก สำหรับบูชาพระรัตนตรัยและท่านผู้มีคุณ อีกตัวหนึ่งค่อนข้างใหญ่ วางเครื่องสังเวยเชิงเทียนพร้อมทั้งเทียนหนักเล่มละ ๖ สลึง ได้ ๙ เล่ม ๑ คู่ และธูปจีน (ดอกเล็ก) มีจำนวนเท่ากับของเครื่องสังเวย

๒. เตรียมเก้าอี้ไว้สำหรับพระผู้ทำพิธี และโต๊ะวางสิ่งของอื่น ๆ ในพิธี ถ้าแดดร้อนเตรียมหาเครื่องมุงบังสำหรับพระด้วย

๓. หาของที่ต้องใช้ในพิธีไว้ให้พร้อม คือ น้ำมนต์ ทราย ๑ ถัง เศษเงินเศษทองเล็กน้อย กระแจะสำหรับเจิม ทองคำเปลวมีจำนวน ๓ แผ่น ต่อเสาเข็ม ๑ ต้น (ถ้าหลุมนั้นมีเสาเข็ม ๕ ต้น ต้องเตรียมไว้ ๑๕ แผ่น) ดินสอดำ (สำหรับลงยันต์) กระเทียมปอกเปลือก ๑๐ กลีบ (สำหรับทาปิดทอง) ใบไม้พรมน้ำมนต์ และภาชนะตักน้ำมนต์

วิธีการ เมื่อถึงปฐมฤกษ์ พระจะลงยันต์ที่ปลายเข็มปิดทองเจิมและพรมน้ำมนต์เสร็จแล้วเสกทราย ในขณะเดียวกันผู้เป็นเจ้าภาพจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัย ณ โต๊ะซึ่งเตรียมไว้ เสร็จแล้วอธิษฐาน แล้วมาจุดธูปเทียนที่อีกโต๊ะหนึ่ง ธูปปักที่เครื่องสังเวยทุกอย่างบูชา

เทวดา เสร็จแล้วอธิษฐานเช่นเดียวกัน ต่อจากนั้น พระจะไปโปรยทรายและเทน้ำมนต์ลงในหลุม แล้วหย่อนเศษเงินเศษทองลงในหลุม ช่างทำการตีเข็มต่อไป พระจะชยนฺโต ฯลฯ (๓ หน) และจบลงด้วย สพฺเพ พุทฺธา ฯลฯ สพฺพโส (๓ หน) และ ภวตุ สพฺพมงฺคลํ ฯลฯ ภวนฺตุเต ส่วนทรายและน้ำมนต์ที่เหลือใช้โปรยและเทลงในหลุมอื่น เป็นเสร็จพิธี

ขึ้นบ้านใหม่

พิธีนี้มักทำในเดือนคู่ (เว้นเดือน ๘) ไม่ทำในเดือนคี่ (ส่วนเดือน ๙ อนุโลมให้ทำได้) สถานที่ทำพิธีคือบ้านใหม่ที่จะขึ้นนั้น ถ้ามีการสวดมนต์และฉันต้องตั้งโต๊ะหมู่บูชาและอาสน์สงฆ์ ที่โต๊ะหมู่บูชามีธูปเทียน พานดอกไม้ และแจกันปักดอกไม้อย่างธรรมดา แล้วตั้งบาตรทราย บาตรน้ำมนต์ มีครอบสำริดสำหรับดับเทียน มีหม้อน้ำมนต์เงิน หม้อน้ำมนต์ทอง หม้อน้ำมนต์แก้วด้วยก็ได้ มีโต๊ะล้างหน้า พาน สังข์ โถปริก มัดหญ้าคาสำหรับพรมน้ำมนต์ รอบบ้านวงด้วยสายสิญจน์ นอกจากนั้นจะต้องเตรียมของที่จะนำขึ้นบ้าน คือ

๑. หินบด
๒. ไม้เท้า
๓. ไก่ขาว
๔. แมว
๕. ฟักแฟง
๖. ถั่ว
๗. งา
๘. สาคู
๙. ข้าวเปลือก
๑๐. ข้าวตอกปนกับดอกมะลิ

วิธีการ เมื่อถึงเวลาฤกษ์ เชิญให้ผู้ใหญ่ปูที่นอน ส่วนเจ้าของบ้านพร้อมด้วยบุตรภรรยา แต่งตัวให้สะอาดเรียบร้อย จุดธูปเทียนบูชาพระ และบูชาเทวดาที่บ้านเดิมแล้วอธิษฐาน

ครั้นแล้วอัญเชิญพระพุทธรูป ออกเดินนำหน้า พร้อมด้วยบุตรภรรยา ซึ่งเป็นผู้ถือของมีค่าเช่น หีบแก้วแหวนเงินทองแล้วให้ผู้หญิงพรหมจารีอย่างมากเพียง ๑๒ คน ถือของที่จะนำขึ้นบ้านตามหลังไป

เมื่อขึ้นไปบนบ้านใหม่ อัญเชิญพระพุทธรูปไว้ที่โต๊ะหมู่บูชา ต้องหันหน้าหาทิศที่เป็นมงคล นั่งสักครู่หนึ่ง แล้วไปจุดธูปเทียนที่โต๊ะหมู่บูชา บูชาพระรัตนตรัย โปรยข้าวตอกดอกไม้ที่โต๊ะหมู่บูชา (ถ้ามีสุหร่ายฉีดน้ำอบที่โต๊ะบูชาด้วยก็ยิ่งดี) พระจะ ชยนฺโต ฯลฯ เวลาเมื่อขึ้นทีแรก หรือเมื่อจุดธูปเทียนก็ได้ เมื่อไหว้พระเสร็จแล้ว ต้องไปไหว้อัฐิบรรพบุรุษบรรพสตรีจุดธูปเทียนบูชา โปรยข้าวตอกดอกไม้ (และสุหร่ายน้ำหอม) แล้ว ไปขึ้นเตียงนอนพระจะชยนฺโตด้วยก็ได้ ผู้ใหญ่ต้องนำน้ำมนต์ไปพรมเวลานอน ส่วนของเหล่านี้คือแก้วแหวนเงินทอง เก็บไว้ในที่ใดที่หนึ่งอันสมควร หินบดเอาไว้หัวนอน ฟักแฟงเอาไว้ใต้เตียง ไม้เท้าพิงไว้ข้างฝา แมวปล่อยไว้บนเรือน ไก่ขาวปล่อยในพื้นบ้าน ข้าวเปลือก ถั่ว งา สาคู โปรยไปตามพื้นดินในบริเวณบ้าน ต้องมีคนอื่นช่วยทำในการเหล่านั้น เมื่อผู้ใหญ่พรมน้ำมนต์บนที่นอนแล้ว ต้องลุกจากที่นอนไปบูชาพระภูมิ จุดธูปเทียนโปรยข้าวตอกดอกไม้ (และสุหร่ายน้ำหอม) บอกพระภูมิแล้วอธิษฐาน เมื่อพระฉันต้องมีเครื่องสังเวยที่บรรพบุรุษ และเครื่องสังเวยที่บรรพบุรุษ และเครื่องสังเวยที่พระภูมิ

พระอนุโมทนา (ยถา สพฺพี ฯลฯ) เสร็จแล้ว ขอให้ท่านช่วยพรมน้ำมนต์บุคคลและบ้านเรือน โปรยทรายในบริเวณบ้าน (นอกออกไปจากตัวเรือน) เป็นเสร็จพิธี

หมายเหตุ บัจจุบันนี้ ไม่อาจจะทำให้เต็มที่ได้ คงทำเพียงจัดโต๊ะหมู่บูชาอย่างทำบุญธรรมดา ถึงเวลาฤกษ์ก็บูชาพระ บูชาพระภูมิ อธิษฐานใจที่บ้านเดิม แล้วถือพระพุทธรูปและแก้วแหวนเงินทองมาสู่บ้านใหม่ วางพระพุทธรูปบนโต๊ะหมู่บูชา แล้วจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัย อธิษฐานจิต พระชยนฺโต ฯลฯ เสร็จแล้ว ลงไปบูชาพระภูมิ กลับขึ้นมาบนบ้านบ่ายหน้าสู่มงคลทิศราว ๑ นาที ถ้าเหมาะแก่เวลาที่พระจะสวดมนต์และฉัน ก็นั่งคอยฟังพระสวดมนต์และถวายภัตตาหารต่อไป ส่วนของที่จะนำขึ้นบ้านตามหลังไม่มี

ตั้งศาลพระภูมิ

พิธีตั้งศาลพระภูมิ มีฆราวาสเป็นผู้ทำโดยเฉพาะ แต่บางแห่งให้พระเป็นผู้ทำก็มี จึงเกิดมีปัญหาว่าพระจะตั้งศาลพระภูมิได้หรือไม่ บางคนก็ว่าทำไม่ได้ เพราะพระสูงกว่าเทวดา บางคนก็ว่าทำได้ เพราะพระไม่ได้ไหว้เทวดา เป็นเพียงแผ่เมตตาแก่เทวดา และสอนให้เจ้าภาพกล่าวเชิญพระภูมิขึ้นสู่ศาล สอนให้กล่าวคำบูชาสังเวยเท่านั้น อย่างไรก็ตาม ในพิธีซึ่งฆราวาสเป็นผู้ทำนั้น จะไม่กล่าวถึง จะกล่าวแต่พระเป็นผู้ทำโดยเฉพาะ

พิธีนี้ทำในเดือนใดก็ได้ แล้วแต่ฤกษ์งามยามดี มีข้อจำกัดแต่เพียงว่า

ก. ควรทำภายหลังจากสร้างบ้านเสร็จแล้ว

ข. ฤกษ์งามยามดีนั้นต้องไม่เกินเที่ยง

สิ่งของที่จะต้องเตรียมจัดหาไว้ ก็คือ

๑. ศาลพระภูมิ พร้อมทั้งเสาและแป้น

๒. เจว็ด (เทวรูป) ตุ๊กตาหญิงชาย ตุ๊กตาช้างม้า อย่างละ ๑ เชิงเทียนเล็ก (พร้อมทั้งเทียน) ๑ คู่ กระถางธูปเล็ก (พร้อมทั้งธูป ๓ ดอก) ๑ แจกันเล็ก (ปักดอกไม้) ๑ คู่ ผ้าสีชมพูทำเป็นม่านไข

๓. โต๊ะ ๒ โต๊ะ มีเครื่องบูชาพระ และเครื่องสังเวยพร้อมทั้งธูปเทียน เหมือนการลงเข็มปลูกบ้าน

๔. ทองคำเปลว ๕ แผ่น กระแจะ ดินสอดำ กระเทียม ๕ กลีบ ทราย น้ำมนต์ ที่ตักน้ำมนต์และใบไม้พรมน้ำมนต์

ข้อสำคัญอีกอย่างหนึ่ง ก็คือ เมื่อไปขอฤกษ์จากผู้รู้แล้ว พึงนิมนต์พระไปกำหนดที่ที่จะตั้งศาลก่อนวันฤกษ์ ตามปกติมักจะตั้งในด้านทิศอีสาน (ตะวันออกเฉียงเหนือ) เสมอ ทั้งต้องหันหน้าศาลเข้าสู่ใจกลางของบ้านด้วย ถ้าเจ้าของบ้านเกิดวันจันทร์ ห้ามทิศนี้ พึงอยู่ในทิศที่สมควรต่อไป และควรให้ห่างจากบ้านพอที่จะไม่ให้เงาบ้านทับศาลได้ เมื่อพระกำหนดที่ให้แล้ว ก่อนถึงวันฤกษ์ ๑ วัน พึงให้คนขุดหลุม ลงเข็มทำพื้นหลุมให้แน่นหนาเรียบร้อย และเตรียมอิฐหักหรือหินเล็ก ๆ และปูนทรายไว้รอท่า

วิธีการ เมื่อถึงฤกษ์ พระจะลงยันต์ที่เจว็ด ที่ฝนังศาลข้างในด้านที่จะเอาเจว็ดพิงที่หน้าศาล และที่หัวเสาด้านหน้า ลงเสร็จแล้วทากระเทียม ปิดทองและเจิม เสร็จแล้วเจิมที่ตุ๊กตาต่าง ๆ ด้วย ส่วนน้ำมนต์และทรายนั้น ควรให้พระทำและเสกมาก่อน (ถ้าไม่เช่นนั้นก็ทำและเสกตอนนี้)

เจ้าภาพจุดธูปเทียนบูชาพระรัตนตรัยแล้วอธิษฐาน พระเทน้ำมนต์และโปรยทรายลงในหลุม คนงานใส่อิฐหักหรือหินเล็กผสมปูนทรายเทรองพื้น แล้วยกเสาขึ้นตั้งให้ได้ระดับ (หน้าเชิดเล็กน้อย) แล้วเทปูนทับ พระชยนฺโต ฯลฯ ต่อจากนั้นคนงานวางแป้น ยกศาลพระภูมิขึ้นตั้งเรียบร้อยแล้ว พระวางเจว็ดไว้ในศาล ตามด้วยตุ๊กตาหญิงชาย และช้างม้า เชิงเทียน กระถางธูป และแจกัน ในขณะวางเจว็ด ถ้ามีพระหลายรูป พระเหล่านั้นต้องชยนฺโต ฯลฯ อีกครั้งหนึ่ง เสร็จแล้วสอนให้เจ้าภาพจุดธูปเทียนหน้าศาลและอัญเชิญพระภูมิเจ้าที่ขึ้นสู่ศาล ว่าเป็นคำมคธก็ได้เป็นคำไทยก็ได้ ต่อจากนั้นให้จุดธูปเทียนสังเวยบนโต๊ะด้านหน้าศาล บูชาเทวดาและอธิษฐาน ครั้นแล้วพระพรมน้ำมนต์ที่ศาล และสวดกรณียมตฺถกุสเลน ฯลฯ แผ่เมตตาแก่เทวดา ต่อด้วย สพฺเพ พุทฺธา ฯลฯ สพฺพโส (๓ หน) และภวตุสพฺพมงฺคลํ ฯลฯ ภวนฺตุเต เป็นเสร็จพิธี

ทำบุญวันเกิด

เมื่อถึงดิถีคล้ายวันเกิด ควรทำบุญวันเกิด ถ้าจำวันเกิดได้เพียงทางจันทรคติ (ขึ้นแรม) ควรกำหนดวันทำบุญทางจันทรคตินั้น ถ้าจำได้ทางสุริยคติ (วันที่) ก็ควรกำหนดเอาวันทางสุริยคตินั้น ถ้าจำได้ทั้งสองทาง พึงถือวันทางสุริยคติเป็นสำคัญ เพราะสะดวกและใกล้เคียงความจริงกว่า พิธีนี้ทำได้ทั้งที่บ้านและที่วัด จำนวนพระในพิธีมี ๕ รูปบ้าง ๙ รูปบ้าง เกินกว่าอายุ ๑ รูปบ้าง แล้วแต่กำลังศรัทธา แต่โดยมากมักนิยม ๙ รูป เป็นพื้น

ก. แบบสวดธรรมจักร

๑. จัดสถานที่ ตั้งโต๊ะหมู่บูชา อาสน์สงฆ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ เหมือนอย่างทำบุญงานมงคลธรรมดา

๒. วิธีการที่เจ้าภาพจะพึงปฏิบัติ เหมือนอย่างทำบุญมงคลธรรมดา

๓. พระสงฆ์สวดเจ็ดตำนานย่อ แทรกด้วยธรรมจักรประวัตนสูตร (มีพระสวดขัด) ระหว่าง นโม ๘ บท กับ มงคลสูตร (อเสวนา....)

ข. แบบสวดนพเคราะห์

การทำบุญวันเกิดแบบสวดนพเคราะห์นี้ แยกออกเป็นสองประเภท คือมีโหรประเภทหนึ่ง ไม่มีโหรประเภทหนึ่ง โหรในที่นี้หมายถึงโหรดาจารย์ คือผู้เป็นอาจารย์ทางบูชาเทวดา ผิดกับโหราจารย์ คือผู้เป็นอาจารย์รู้วิชาโหราศาสตร์ บุคคลบางคนเป็นอย่างใดอย่างหนึ่ง บางคนเป็นทั้งสองอย่าง แต่ในพิธีต้องใช้ผู้ที่เป็นฆราวาสเท่านั้น และในขณะทำพิธีต้องนุ่งขาวห่มขาวด้วย ในสองประเภทนี้ จะกล่าวที่มีโหรก่อน

เบื้องแรก ควรไปติดต่อกับโหร นัดหมายตกลงกันให้เรียบร้อยในส่วนที่เกี่ยวกับพิธีบูชานพเคราะห์ ตลอดจนค่ากำนล ต่อจากนั้นต้องไปติดต่อกับพระ คืออาราธนาท่านและแจ้งให้ท่านทราบถึงพิธีที่จะทำอย่างไร เมื่อได้ไปติดต่อตกลงแล้ว โหรจะตระเตรียมทำบัตรพลี ๙ บัตร เป็นบัตรประจำนพเคราะห์ และสิ่งอื่น ๆ ตามแบบของโหร เช่น หมากพลู ขนม นมเนย ข้าวตอกดอกไม้เป็นต้น เฉพาะตัวบัตรมักทำด้วยก้านกล้วย และกาบกล้วย แต่ในปัจจุบันนี้โหรบางคนใช้บัตรสำเร็จ คือทำด้วยไม้ทาสีเขียว แม้สะดวกอยู่บ้าง แต่ผู้เขียนไม่ขออนุโมทนา เพราะไม่ชอบด้วยหลักไสยศาสตร์ นอกจากจะต้องจัดสถานที่พิเศษไว้สำหรับโหรใกล้โต๊ะหมู่บูชาพระ (ห่างประมาณ ๒ วา) ยังจะต้องเตรียมของอื่น ๆ ที่จำเป็นสำหรับโหรอีก เช่น โต๊ะสี่เหลี่ยม ขนาดกว้างยาวประมาณ ๑ เมตรกึ่ง สูงประมาณ ๒๕ เซนติเมตร ปูด้วยผ้าขาว สำหรับวางบัตรและเทียนประจำบัตร ในขณะที่ทำพิธี โหรสวดสรภัญญะเป็นภาษาบาลี และแปลเป็นร่ายภาษาไทย สลับกับพระสวด ไปจนจบนพเคราะห์ เริ่มแต่พระอาทิตย์ไปจนถึงพระเกตุ จบแล้วนำบัตรไปลอยน้ำ เหลือไว้แต่บัตรพระเกตุ รุ่งขึ้น หรือในวันเดียวกันนั้น เมื่อพระลงมือฉัน โหรจึงลงมือสังเวยเทวดาด้วยเครื่องสังเวย

ส่วนประเภทไม่มีโหร ไม่ต้องเตรียมโต๊ะสำหรับวางบัตร และไม่มีเทียนประจำบัตร เมื่อพระลงมือฉันเจ้าภาพต้องไปสังเวยเทวดา เครื่องสังเวยใช้แบบเดียวกับสังเวยพระภูมิ หรือจะใช้โหงวแซหรือซาแซก็ได้ บางทีก็ใช้สำรับเหมือนอย่างพระ

การทำบุญวันเกิดแบบนพเคราะห์ดังกล่าวนี้ จะต้องมีเครื่อง ๕ คือ ธูป (ไม้ระกำ) ๕ เทียน ๕ ดอกไม้ ๕ กระทง (กระทงละ ๙ สี) ข้าวตอก ๕ กระทง วางไว้ข้างหน้าโต๊ะหมู่บูชา นอกจากนั้นก็มีบาตรน้ำมนต์ ครอบดับเทียนเหมือนอย่างทำบุญธรรมดา และจะมีบาตรทรายด้วยก็ได้ ถ้ามีหม้อน้ำมนต์เงิน หม้อน้ำมนต์ทอง หม้อน้ำมนต์แก้วด้วยก็ยิ่งดี ยิ่งกว่านั้นควรจะมีโต๊ะล้างหน้า ใส่พานรองสังข์ และครอบสำริด มีขันทองใส่ข้าวตอก ดอกมะลิ เพื่อโปรยที่โต๊ะหมู่บูชา มีแป้งกระแจะสำหรับเจิมเทียน ถ้ามีสุหร่ายน้ำอบสำหรับสุหร่ายพระพุทธรูปด้วยยิ่งดี ตั้งพระประจำวันให้เป็นประธานที่โต๊ะหมู่บูชา มีราวเทียนสำหรับปักเทียนอีก ๑๑ เล่ม แทนเทียนประจำบัตร (บูชานพเคราะห์รวม ๙ พระภูมิเจ้าที่ ๑ เจ้ากรุงพาลี ๑ ขันสาครใส่น้ำปักเทียนกำลังเทวดา กระถางธูปใหญ่ปักธูป (นอกไปจากกระถางธูปที่โต๊ะหมู่บูชา)

ส่วนธูปเทียนพิธีที่จัดว่าสำคัญและต้องได้ขนาดก็คือ

๑. เทียนวัดยาวเท่าตัว ไส้ ๓๒ เส้น น้ำหนักเทียนคิดเป็นบาทเทียบจำนวนปีใช้เกินกว่าอายุ ๑ บาท เช่นอายุ ๕๐ ปี ก็ใช้หนัก ๕๑ บาท ๑ เล่ม

๒. เทียนมงคลวัดยาวรอบศีรษะ ไส้ ๓๒ เส้น น้ำหนักเทียน ๑๐ บาท ๑ เล่ม

๓. เทียนคืบวัดยาวเท่าคืบ ไส้ ๓๒ เส้น น้ำหนักเทียน ๓ บาท ๒ เล่ม

๔. เทียนศอก วัดยาวเท่าศอก ไส้ ๓๒ เส้น น้ำหนักเทียนเล่มละ ๖ บาท ๒ เล่ม

๕. เทียนแขน วัดยาวเท่าแขน ไส้ ๓๒ เส้น น้ำหนักเทียนเล่มละ ๔ บาท ๒ เล่ม

๖. เทียนกำลังเทวดา น้ำหนักเทียนเล่มละ ๒ สลึง ๑๑๗ เล่ม และธูปจีนอีก ๑๑๗ ดอก ซึ่งในเวลาจุดแบ่งออกเป็นนพเคราะห์ตามลำดับ ดังนี้

อาทิตย์	เทียน ๖	ธูป ๖
จันทร์	เทียน ๑๕	ธูป ๑๕
อังคาร	เทียน ๘	ธูป ๘
พุธ	เทียน ๑๗	ธูป ๑๗
เสาร์	เทียน ๑๐	ธูป ๑๐
พฤหัสบดี	เทียน ๑๙	ธูป ๑๙

ราหู	เทียน ๑๒	ธูป ๑๒
ศุกร์	เทียน ๒๑	ธูป ๒๑
เกตุ	เทียน ๙	ธูป ๙

๗. เทียนหนัก ๖ สลึง ไส้ ๙ เส้น ๒๓ เล่ม (ปักที่ราวเทียน ๑๑ เครื่องห้า ๕ น้ำมนต์ ๕ สังเวย ๒)

ในกรณีที่ไม่มีเทียนเท่าตัว (เพราะบางท่านเห็นว่าลำบากในการรักษาเทียน) ท่านให้ใช้เทียนมงคล ๒ เล่ม น้ำหนักเล่มละ ๑๐ บาท เท่าเดิม แต่ใช้ไส้เกินกว่าอายุ ๑ เส้น หรือ ๒ เส้น ของแต่ละเล่ม

เทียนในข้อ ๑ ถึงข้อ ๕ ห้ามมิให้ดับ และต้องระวังมิให้ดับ ต้องจุดจนหมดไปเอง เพราะฉะนั้นทางที่ดีจึงควรปักเทียนเท่าตัว และเทียนมงคลไว้ในตู้เทียนพิเศษ และเทียนนอกจากนั้นติดกับเชิงเทียนทองเหลือง วางไว้บนโต๊ะหมู่บูชาตามลำดับดังนี้คือ สั้น วางไว้ข้างบน ขนาดกลาง วางไว้ตรงกลาง ยาว วางไว้ข้างล่าง

วิธีการ เมื่อจะเริ่มพิธี ให้พระผู้เป็นประธานเจิมเทียนพิธีต่าง ๆ เสร็จแล้วเจ้าภาพจุดธูปเทียนที่เครื่องห้า บูชาพระรัตนตรัย คุณบิดามารดา และคุณครูอาจารย์ ขอศีล อาราธนาพระปริตร พระขัดตำนานแบบ ๑๒ ตำนาน (สมนฺตา จกฺกวาเฬสุ........) เริ่มสวดนโม ๓ จบแล้ว เมื่อพระเริ่มสวดพุทฺธํ เจ้าภาพจุดเทียนพิธี คือเทียนเท่าตัว เทียนมงคล คืบ ศอก แขน แล้วอธิษฐานใจตรงนี้ครั้งหนึ่ง ต่อจากนั้นพระสวดโยจกฺขุมา (หรือสมฺพุทฺเธ) นโมอรหโต จบแล้วก่อนสวดมงคลสูตรเจ้าภาพจุดเทียน ๑๑ เล่ม พร้อมกับธูปอีก ๑๑ ดอก บูชานพเคราะห์รวมพระภูมิเจ้าที่ และเจ้ากรุงพลีดังกล่าวแล้ว อธิษฐานใจตรงนี้อีกครั้งหนึ่ง ต่อแต่นั้น พระสวด อุเทตยญฺจกฺขุมา อตฺถิโลเก สำหรับพระอาทิตย์ ยนฺทุนฺ นิมิตฺตํ พระจันทร์ กรณีย มตฺถกุสเลน พระอังคาร วิรูปกฺเขหิ วชิสฺสเมนนฺติ พระพุธ ยโตหํ โพชฺฌงฺโค พระเสาร์ ตอนที่เริ่มสวดพระเสาร์ ให้จุดเทียนน้ำมนต์ตอนนี้ สวดยานีธภูตานิ สำหรับพระพฤหัสบดี วิปสฺสิสฺส พระราหู เอวมฺเมสุตํ (ธชัคคสูตร) พระศุกร์ มหาการุณิโก พระเกตุ บทสวดเหล่านี้ต้องขัดตำนานทุกบท ต่อด้วย โส อตฺถลทฺโธ........ สิริธิติ........ ทุกฺขปฺปตฺตา........ สพฺเพ พุทฺธา........ ภวตุ สพฺพมงฺคลํ นกฺขตฺตยกฺขภูตานํ เป็นเสร็จพิธีสวด ถ้าทำในวันเดียว ตอนจะสวดมหาการุณิโกพระเกตุให้เพิ่มบทพาหุํ เข้าด้วย หลังจากฉันเพลแล้วมักนิยมให้พระอาบน้ำมนต์ และมีชยนฺโต ถ้าเป็นสตรี ต้องมีผู้ชายถือกิ่งไม้ที่มีใบเหนือศีรษะสตรีนั้น แล้วพระ

รดน้ำมนต์ผ่านกิ่งไม้ไปถูกสตรีอีกทอดหนึ่ง ต่อจากนั้นเจ้าภาพถวายจตุปัจจัยไทยธรรม พระอนุโมทนา ถ้ามีทรายนิมนต์พระให้ไปโปรยรอบบ้าน น้ำมนต์ที่เหลือประพรมบุคคลอื่น ๆ และสถานที่ เป็นเสร็จพิธี

หมายเหตุ การทำบุญวันเกิดแบบนพเคราะห์มีเทียนมากเช่นนี้ มักนิยมในคนสูงอายุ เช่นแซยิด ๖๐ ปี หรือในคราวสำคัญอื่น ๆ ถ้าอายุน้อย หรือไม่สำคัญ บางทีก็ใช้เทียนมงคลเล่มเดียว นอกจากนั้นเหมือนทำบุญมงคลธรรมดา

ยกป้าย

การยกป้ายนี้ หมายถึงการยกป้ายชื่อเปิดอาคารร้านค้า หรือสถานที่ราชการ เป็นการยกป้ายจริง ๆ ไม่ใช่เปิดผ้าคลุมป้ายอย่างที่บางแห่งทำกัน แต่พิธีนี้ไม่มีอะไรมากนักขึ้นอยู่ที่ฤกษ์ ถ้าฤกษ์เหมาะที่จะสวดมนต์เลี้ยงพระก่อน ก็สวดมนต์เลี้ยงพระ แล้วจึงชยนฺโต ยกป้าย ในการนี้ให้ดำเนินการแบบทำบุญมงคลธรรมดา มีพิเศษก็คือ ตอนสวดมนต์ เอาป้ายไปตั้งไว้ข้างโต๊ะหมู่บูชา วงด้วยสายสิญจน์ และเตรียมของเหล่านี้คือ

๑. เครื่องเจิม

๒. ทองคำเปลว ๕ แผ่น (แผ่นเต็ม)

๓. ดินสอดำ (สำหรับลงยันต์)

๔. กระเทียมปอกเปลือก ๕ กลีบ (สำหรับทาปิดทอง)

วิธีการ เมื่อได้ปฐมฤกษ์ พระผู้เป็นประธานลงยันต์ที่ป้าย แล้วปิดทองและเจิม เจิมแล้วพรมน้ำมนต์ที่ป้าย (ปิดทองประมาณ ๓ แผ่น อีก ๒ แผ่นสำรองไว้) ต่อแต่นั้นยกป้ายขึ้น ณ ที่ที่ได้กะและเตรียมไว้ พระชยนฺโต ต่อด้วยสพฺเพ พุทฺธา ๓ จบ แล้วภวตุ สพฺพมงฺคลํ ต่อจากนี้เจ้าภาพถวายไทยธรรม และกรวดน้ำ พระอนุโมทนาแล้วพรมน้ำมนต์บุคคลและสถานที่ต่อไป เป็นเสร็จพิธี ถ้าฤกษ์ไม่เหมาะที่จะเลี้ยงพระก็ไม่ต้องเลี้ยง เพียงแต่สวดมนต์ปล่อยให้จบก่อนถึงฤกษ์ และดำเนินการเช่นเดียวกับที่กล่าวข้างต้น ถ้าไม่มีสวดมนต์ต้องขอน้ำมนต์มาจากวัด และจะนิมนต์มาเพียงรูปเดียวหรือสองรูปก็ได้ แต่ต้องเตรียมของ ๔ อย่างดังกล่าวแล้ว พร้อมทั้งธูปเทียนดอกไม้บูชาพระรัตนตรัย เมื่อได้ฤกษ์ เจ้าภาพบูชาพระรัตนตรัย พระลงยันต์ปิดทองเจิมและพรมน้ำมนต์แล้วยกป้ายขึ้นติด

หมายเหตุ ถ้าไม่ใช่ป้าย แต่เป็นตัวหนังสือติดกับอาคาร ก็จำต้องใช้ผ้าคลุม แล้วทำพิธีเปิดอย่างที่ทำกันดาษดื่น เมื่อเปิดแล้วควรให้พระผู้เป็นประธานลงยันต์ ปิดทอง เจิมและพรมน้ำมนต์อีกครั้งหนึ่ง (ต้องเตรียมบันไดให้แข็งแรงเรียบร้อย) ถ้ามิฉะนั้นก็ควรหาทั้งสองฤกษ์ คือ ฤกษ์ติดตัวหนังสือหรือยกป้าย ๑ ฤกษ์เปิดผ้าคลุมป้าย ๑ ฤกษ์ต้นไม่ต้องเชิญแขก ฤกษ์หลังเชิญเป็นทางการ ในกรณีเปิดผ้าคลุม ก่อนฤกษ์ต้องกล่าวรายงาน และเชิญเปิด เมื่อกล่าวตอบแล้วจึงเปิด พระชยนฺโต

วางศิลาฤกษ์

การวางศิลาฤกษ์นี้ มีคุณสมบัติเท่ากับลงเข็มปลูกอาคารหรือสถานที่ต่าง ๆ นั่นเอง ฉะนั้นเมื่อวางศิลาฤกษ์แล้วถึงคราวลงเข็มไม่ต้องหาฤกษ์ลงเข็มอีก หรือหาฤกษ์ลงเข็มแล้วก็ไม่ต้องวางศิลาฤกษ์อีก แต่ความเห็นของสมเด็จ ฯ อาจารย์ว่าการลงเข็มดีกว่าการวางศิลาฤกษ์ อย่างไรก็ตามวิธีการวางศิลาฤกษ์ก็คล้ายกับการลงเข็มปลูกบ้าน จะแตกต่างก็ตรงที่ของ และวิธีการเล็ก ๆ น้อย ๆ ในการวางศิลาฤกษ์นั้น การจัดที่ทางและโต๊ะหมู่บูชาคล้าย ๆ ทำบุญงานมงคลธรรมดา และจะต้องมีของเหล่านี้อีกคือ

๑. ดวงศิลาฤกษ์ สลักลงในแผ่นหินอ่อน (๘″ × ๑๒″)
๒. แผ่นอิฐ (แบบบางบัวทอง) ๙ แผ่น ทาบรอนซ์ทอง ๓ แผ่น บรอนซ์เงิน ๓ แผ่น บรอนซ์นาก ๓ แผ่น
๓. ข้าวตอกดอกมะลิปนกัน
๔. เครื่องสังเวย

วิธีการ พระสวดมนต์ก่อน เสร็จแล้วลงยันต์ที่แผ่นอิฐ แล้วเจิมที่แผ่นอิฐและดวงศิลาฤกษ์ แต่นั้นเจ้าภาพหรือผู้เป็นประธานสังเวยเทวดา เมื่อกล่าวเชิญและกล่าวตอบแล้ว ผู้วางศิลาฤกษ์ก็ตรงไปที่หลุมที่เตรียมไว้ ตักปูนทรายที่ผสมแล้วลงในหลุมหรือบริเวณที่กะเตรียมไว้ก่อน แล้ววางอิฐทอง เงิน นากเหล่านั้นลง แล้วทับด้วยดวงศิลาฤกษ์ เทน้ำมนต์ลงไป และโปรยข้าวตอกดอกไม้ พระชยนฺโต จะมีพราหมณ์มาคอยสังเวย เป่าสังข์และแกว่งบัณเฑาะว์ด้วยก็ได้ ถ้ามิฉะนั้นจะมีพิณพาทย์บรรเลงเพลงมหาฤกษ์มหาชัยก็ได้ หรือจะไม่มีทั้งสองอย่างก็ได้เช่นกัน

ฝังอาถรรพณ์

การฝังอาถรรพณ์ในที่นี้ หมายความว่าฝังวัตถุบางอย่างลงในพื้นดินรอบบ้าน เพื่อป้องกันอันตรายอย่างหนึ่ง เพื่อความเจริญรุ่งเรืองอย่างหนึ่งที่ว่ารอบบ้านนั้น คือขุดหลุมรอบบ้าน ๘ ทิศ ๘ หลุม และที่ตรงกลางบ้านอีก ๑ หลุม รวมเป็น ๙ หลุม เท่าที่เคยรู้และพบเห็นมา มีอยู่ ๓ แบบ

แบบที่ ๑ ใช้ไม้กันเกรา สี่เหลี่ยม เสี้ยมปลายกว้างประมาณ ๑ นิ้วฟุตครึ่ง ยาว ๑๒ นิ้วฟุต ๘ ท่อนสำหรับ ๘ ทิศ ไม้ชัยพฤกษ์ (กว้างยาวเท่ากับไม้กันเกรา) ๑ ท่อนสำหรับกลางบ้าน ลูกกันภัย ๙ ลูก แผ่นทองแดงสี่เหลี่ยมขนาด ๕ นิ้วฟุต ลงยันต์ตรีณิสิงเห ๙ แผ่น

แบบที่ ๒ ใช้ไม้พะยูง ๘ ท่อน ไม้ชัยพฤกษ์ ๑ ท่อน

แบบที่ ๓ ใช้ไม้กันเกรา ๑ ไม้ราชพฤกษ์ ๑ ไม้พะยูง ๑ ไม้สัก ๑ ไม้ไผ่สีสุก ๑ ไม้ทองหลาง ๑ ไม้ขนุน ๑ ไม้นนทรี ๑ สำหรับ ๘ ทิศ ไม้ชัยพฤกษ์สำหรับกลางบ้าน ๑

ไม้ต่าง ๆ ใน ๓ แบบเหล่านั้น ให้ลงด้วย ยถินฺทขีโล ฯลฯ และลงยันต์ทับลงไปอีก เสร็จแล้วปิดทองที่ยันต์ และเจิม

ในการฝังอาถรรพณ์นี้ ใช้พระ ๕ รูปเป็นเหมาะ และจะต้องเตรียมจัดหาของเหล่านี้ไว้ คือ

๑. น้ำมนต์ (ทำเสร็จแล้ว)

๒. ทราย (เสกแล้ว)

๓. ค้อนขนาดกลาง และไม้ส่ง

วิธีการ เมื่อถึงปฐมฤกษ์ พระทั้ง ๙ รูป ไปที่หลุมซึ่งเป็นทิศศรีของวันนั้นก่อน พระผู้เป็นประธานเททราย น้ำมนต์ ใส่ลูกกันภัย แผ่นทองแดงตอกเข็มไม้ลงไปจนพ้นพื้น พระนอกนั้นยืนพนมมือชยนฺโต วนไปทางขวามือโดยวิธีนี้จนครบ ๘ ทิศ แล้วเข้าสู่ทิศกลางบ้านเฉพาะหลุมนี้ เมื่อชยนฺโตจบแล้ว ให้ต่อด้วย สพฺเพ พุทฺธา ๓ จบ และ ภวตุ สพฺพมงฺคลํ เป็นเสร็จพิธี

หมายเหตุ ถ้ามีสวดมนต์หรือฉัน ก็ให้จบก่อนถึงฤกษ์แล้วจึงทำพิธีฝังอาถรรพณ์ต่อไปจนจบ อนึ่งวัตถุต่าง ๆ เว้นทราย ก่อนจะฝังลงไปให้จุ่มในน้ำมนต์เสียก่อน

ทำบุญงานศพ

การทำบุญงานศพ ถือเป็นการทำบุญอวมงคล คือทำบุญในการมงคลอย่างต่ำ อาจเป็นเพราะการตายของญาติมิตรเป็นต้น ซึ่งเป็นเหตุให้ทำบุญนั้น เป็นวิปโยคทุกข์ชนิดหนึ่งก็ได้ อย่างไรก็ตาม การทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้แก่ผู้ตาย เป็นการประกาศน้ำใจของผู้ทำว่ามีความรัก ความนับถือหรือความระลึกถึงอุปการคุณในท่านที่ตายไปอย่างเด็ดเดี่ยวลึกซึ้ง แต่งานศพก็ยังจัดว่าเป็นงานเศร้า แม้จะมีดนตรีปี่พาทย์หรือเครื่องประโคมอย่างอื่น ก็อยู่ในลักษณะวังเวง และใจเหี่ยวแห้งไม่เบิกบาน เมื่อมีการตายเกิดขึ้น เจ้าภาพหรือผู้เกี่ยวข้องโดยฐานเป็นญาติสนิทของผู้ตาย จึงมักทำอะไรไม่ค่อยถูกวุ่นวายกันไปหมด ต้องอาศัยคนที่ห่างออกไปผู้รู้จักพิธีการในเรื่องนี้ หากพบพิธีกรที่ดีก็ดีไป หาไม่แล้วก็จะเป็นที่อับอาย จึงสมควรที่ทุกคนจะพึงสนใจไว้บ้าง แม้จะทำไม่ได้หมดก็อย่าให้เสียหลัก ซึ่งขอแยกออกเป็นหัวข้อดังต่อไปนี้ .–

๑. การรดน้ำศพ

การรดน้ำศพ ควรทำกันเป็นการภายในวงศาคณาญาติเท่านั้น เว้นไว้แต่ผู้ตายมีความสำคัญแก่คนโดยทั่วไป การกำหนดเวลารดน้ำศพ มักจะเป็นตอนเย็น ประมาณ ๑๖.๐๐ น. หรือ ๑๗.๐๐ น. เมื่อรดน้ำศพเสร็จแล้วก็เอาเข้าหีบหรือโกศ หลังจากนั้นมีการทอดผ้าบังสุกุล (มักเป็นผ้าไตรหรือสบงตามฐานะ) เรียกว่าบังสุกุลปากหีบหรือปากโกศ พระสงฆ์ผู้ชักผ้าบังสุกุลปากหีบหรือปากโกศนี้ ไม่จำกัดจำนวน ต่อจากนั้นมีการสวดพระอภิธรรม พระสงฆ์ ๔ รูป การสวดพระอภิธรรมในวันแรกนี้ เริ่มติดต่อกันไปหลังจากบังสุกุลปากหีบหรือปากโกศ แต่ในวันต่อไปมักเริ่มแต่เวลา ๑๙.๓๐ หรือ ๒๐.๐๐ น. เลิกเวลา ๒๒.๐๐ น. เป็นอย่างดึก ทั้งมีการสวดทุกคืนจนถึงวันทำบุญเจ็ดวัน ต่อจากนั้นก็ปิดศพ มีการสวดพระอภิธรรมเพียงสัปดาห์ละ ๑ วัน (ซึ่งโดยมากมักถือเอาวันตายเป็นเกณฑ์กำหนด) จนกว่าจะถึงวันทำบุญ ๕๐ วัน และ ๑๐๐ วันตามลำดับ การรดน้ำศพจะทำที่บ้านก็ได้ที่วัดก็ได้ เดี๋ยวนี้ชอบทำที่วัดกันเป็นส่วนใหญ่ แต่ก่อนถือกันว่าถ้าตายในบ้านก็มักทำที่บ้าน ถ้าตายนอกบ้าน หรือตายผิดธรรมดาก็มักทำที่วัด

๒. การทำบุญ ๗ วัน (สัตตมวาร)

ถ้าทำงาน ๒ วัน เมื่อถึงวันที่ ๖ นับแต่วันตายมักทำบุญ ๗ วัน โดยจัดรายการดังนี้

เวลา ๑๗.๐๐ น. พระ ๗ รูปหรือ ๑๐ รูป สวดพระพุทธมนต์ จบแล้วมีพระธรรมเทศนา ๑ กัณฑ์ พร้อมด้วยพระสวดคาถาธรรมบรรยายท้ายเทศน์อีก ๔ รูป จบแล้วมีพระมาติกาบังสุกุลอีกประมาณ ๑๐ รูป หรือมากกว่านั้นตกกลางคืนก็มีสวดพระอภิธรรมเช่นเคย รุ่งขึ้นวันที่ ๗ ถวายภัตตาหารเพลแด่พระที่สวดพระพุทธมนต์ในวันก่อน (บางทีก็รวมทั้งพระที่สวดพระอภิธรรมในคืนก่อนด้วย) ตกกลางคืนก็มีการสวดพระอภิธรรมเช่นเคย

ถ้าทำงานวันเดียว ให้ทำในวันที่ ๗ นับแต่วันตาย โดยจัดรายการดังนี้

เวลา ๙.๐๐ น. มีพระธรรมเทศนา ๑ กัณฑ์ พร้อมด้วยพระสวดคาถาธรรมบรรยาย เวลา ๑๐.๓๐ น. พระสวดพระพุทธมนต์ จบแล้วถวายภัตตาหารเพลแด่พระที่สวดพระพุทธมนต์ เวลาประมาณ ๑๒.๓๐ น. พระสวดมาติกาบังสุกุล กลางคืนมีการสวดพระอภิธรรมเช่นเคย

การสวดพระพุทธมนต์ ถ้ามีพระธรรมเทศนา ไม่ต้องขอศีล เริ่มด้วยอาราธนาพระปริตรทันที พระจะเริ่มสวด นโม พุทฺธํ, ยถาปี เสลา, อนัตตลักขณสูตร, สพฺเพ สงฺขารา, (บางทีก็ใช้ อวิชฺชาปจฺจยา ต่อ สพฺเพ สงฺขารา) ยทา หเว, อตีตํ นานฺวาคเมยฺย, ภวตุ สพฺพ ฯ การที่ไม่ต้องขอศีลนั้น ก็เพราะต้องขอศีลหรืออาราธนาศีลก่อนจะแสดงพระธรรมเทศนาอยู่แล้ว

๓. การทำบุญ ๕๐ วัน (ปัญญาสมวาร)

การทำบุญ ๕๐ วัน ก็เป็นไปในทำนองเดียวกันกับการทำบุญ ๗ วัน กล่าวคือเมื่อสวดพระอภิธรรมสัปดาหละ ๑ วันเรื่อยมา จนถึงวันที่ ๔๙ หรือ ๕๐ แล้วแต่กรณี ก็เริ่มทำบุญ ๕๐ วัน การจัดรายการก็ทำนองเดียวกันกับการทำบุญ ๗ วันนั้น การสวดพระพุทธมนต์ก็แบบเดียวกัน เปลี่ยนแต่อนัตตลักขณสูตร เป็นอาทิตตปริยายสูตร

๔. การทำบุญ ๑๐๐ วัน (สตมวาร)

การทำบุญ ๑๐๐ วัน ก็ไม่ต่างอะไรกับการทำบุญ ๕๐ วันเท่าไรนัก กล่าวคือ เมื่อสวดพระอภิธรรมสัปดาหละ ๑ วัน เรื่อยมาโดยลำดับ เมื่อถึงวันที่ ๙๙ หรือที่ ๑๐๐ (แล้วแต่ว่าจะทำ ๒ วันหรือวันเดียว) ก็เริ่มทำบุญ ๑๐๐ วัน โดยจัดรายการแบบเดียวกับ ๕๐ วัน การสวดพระพุทธมนต์ก็เช่นเดียวกัน เปลี่ยนแต่อาทิตตปริยายสูตร เป็นธรรมนิยามสูตร อันที่จริงธรรมนิยามสูตรใช้สวดได้ทุกวัน (นอกจาก ๗ วัน และ ๕๐ วัน เท่านั้น

๕. การทำบุญในวันเผาศพ (ฌาปนกิจ)

ในครั้งโบราณมักเก็บศพไว้นานเป็นปี ๆ กว่าจะได้เผา ทั้งนี้เพราะถือว่าถ้าเผาเร็วก็มักจะมีการตายกันบ่อยบ้าง เพราะญาติอยู่ในที่ต่าง ๆ กว่าจะได้รู้กันทั่วก็กินเวลาอยู่ไม่น้อยบ้าง แต่ในปัจจุบันนี้ การถือเช่นนั้นเห็นกันว่าเป็นเรื่องเหลวไหลมากกว่า ทั้งสื่อมวลชนในปัจจุบันนี้ก็มีบทบาทสำคัญและรวดเร็วมาก คนจึงไม่ชอบเก็บศพไว้นาน บางรายทำบุญ ๗ วันแล้วกำหนดวันเผาเลยก็มี บางรายเผาหลังจากทำบุญ ๕๐ แล้ว มีบางรายถือให้ผ่านพ้นทำบุญ ๑๐๐ วันเสียก่อนจึงกำหนดวันเผา แต่ส่วนมากกำหนดวันเผาภายหลังทำบุญ ๕๐ วันไปแล้ว ข้อสำคัญที่ถือกันอย่างเคร่งครัดจนถึงปัจจุบันนี้ก็คือ ไม่เผาศพในวันศุกร์เป็นเด็ดขาด เหตุที่ถือกันเช่นนี้ยังหาไม่พบ นอกจากจะเดาเอาว่า วันศุกร์พ้องกับคำว่าสุข ซึ่งถ้าจะทำการในวันนั้นก็เท่ากับเผาความสุขให้หมดสิ้นไปกระมัง

การจัดรายการในวันเผา มักเป็นดังต่อไปนี้

เวลา ๙.๐๐ น. มีพระธรรมเทศนา (เทศน์อานิสงส์)

เวลา ๑๐.๐๐ น. พระสงฆ์ ๗ รูป (หรือ ๑๐ รูป) สวดพระพุทธมนต์ เสร็จแล้วถวายภัตตาหารเพลแด่พระสงฆ์เหล่านั้น

เวลา ๑๔ ๐๐ น. มีพระธรรมเทศนา (เทศน์แจง) พร้อมด้วยพระนั่งแจง ๒๕ รูป หรือ ๕๐ รูป หรือ ๕๐๐ รูป

เวลา ๑๖.๐๐ น. พระสงฆ์ ๑๐ รูป หรือ ๒๐ รูป (หรือตามศรัทธา) มาติกาบังสุกุล

เวลา ๑๖.๐๐ น. หรือ ๑๗.๐๐ น. ภายหลังจากทอดผ้า (มักเป็นไตร) มหาบังสุกุลแล้วประชุมเพลิง และมีพระสวดหน้าไฟอีก ๔ รูป

การมีพระธรรมเทศนา ถ้าเป็นแบบเทศน์อานิสงส์มักจะมีพระสวดคาถาธรรมบรรยายหรือเรียกว่าสวดรับเทศน์อีก ๔ รูป ส่วนที่เป็นแบบเทศน์แจงนั้นมักเป็นศพผู้ใหญ่ เช่น บิดามารดา ซึ่งบุตรธิดาเป็นเจ้าภาพ และการเทศน์แจงหรือเรียกเป็นศัพท์ว่าเทศน์ปฐมสังคีติ (ปฐมสังคายนา) นี้มีสองอย่าง คือเทศน์ธรรมาสน์เดียวอย่างหนึ่ง เทศน์เป็นปุจฉาวิสัชนา ๓ ธรรมาสน์อย่างหนึ่ง อย่างหลังกินเวลามาก อาจจะต้องร่นระยะเริ่มเข้ามาอีก

ถ้ามีพระธรรมเทศนาเพียงกัณฑ์เดียว รายการเทศน์เช้าก็ตัดออกไปเสีย ถ้าไม่มีแจง มีแต่เทศน์อานิสงส์ ควรร่นระยะเวลาออกไปเป็น ๑๕.๐๐ น. หรือ ๑๕.๓๐ น. เป็นเหมาะ

การทอดผ้ามหาบังสุกุล ก่อนเผา ควรมีแต่เพียงไตรเดียว โดยให้ผู้เป็นประธานในที่นั้นเป็นผู้ทอด เสร็จแล้ว ก็จุดศพต่อกันไปเลย ถ้าจะทอดมากกว่านี้ ทอดเพียง ๓ ไตรเป็นเหมาะ มิฉะนั้นจะกลายเป็นโอ้เอ้น่ารำคาญไป ถ้าจะทอดมากกว่านี้ให้ได้ ก็ควรทอดเสียก่อนเวลาเผาแต่เนิ่น ๆ ในกรณีทอด ๓ ไตร ๒ ไตรแรกให้คนที่มิใช่ประธานเป็นผู้ทอด อีก ๑ ไตรซึ่งเป็นไตรสุดท้าย ให้ผู้เป็นประธานเป็นผู้ทอด เสร็จแล้วจุดศพ

๖. การเก็บอัฐิและทำบุญฉลองอัฐิ

เมื่อประชุมเพลิงเสร็จแล้ว ในปัจจุบันนี้มักเก็บอัฐิในค่ำวันนั้น จึงต้องมีพระมาบังสุกุลอัฐิอีก เรียกว่าแปรรูป จำนวนไม่จำกัด แต่ไม่ควรเกิน ๓ รูป และต้องใช้ผ้าทอด (ไตรหรือสบงก็ได้) ในครั้งก่อน ๆ เช้าวันรุ่งขึ้นจึงเก็บอัฐิ และเจ้าภาพบางรายก็ถวายสามหาบ เรื่องของสามหาบนี้ ก็คือ จัดหม้อข้าว เชิงกราน ที่ทำด้วยดินสอพอง พร้อมทั้งอาหารแห้งอยู่ในหม้อข้าวนั้น อาหารหวานคาวใส่ในสำรับ และผ้าไตร (สำหรับทอดบังสุกุล) ใช้สาแหรกไม้คาน ซึ่งพันด้วยผ้าขาวหาบไป รวม ๓ หาบ เพื่อถวายพระ ๓ รูป ซึ่งนิมนต์มาในการเก็บอัฐิ ก่อนจะถวาย ต้องหาบและถือของเดินเวียนซ้ายรอบเมรุ ๓ รอบก่อน และต้องกู่รับกันเป็นระยะ ๆ

อัฐิเก็บกันในปัจจุบันนี้ แบ่งเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งเก็บไว้เพื่อบูชาที่บ้านหรือบรรจุไว้ที่วัด อีกส่วนหนึ่งห่อผ้าขาวนำไปถ่วงที่แม่น้ำหรือปากอ่าว ส่วนที่เก็บไว้บูชาที่บ้านเดี๋ยวนี้ชักจะน้อยลง มักนำไปบรรจุไว้ที่วัดเสียโดยมาก การทำบุญฉลองอัฐิที่บ้านจึงพลอยน้อยลงไปด้วย และกลายเป็นทำบุญบ้านธรรมดา แต่ต่อด้วยบังสุกุลที่ชื่อหรือที่รูปของผู้ตายแทน

๗. หมายเหตุที่ควรทราบ

รายการต่าง ๆ ที่กล่าวมา เป็นเพียงตัวอย่างที่จัดทำอย่างครบถ้วน อาจปรับปรุงให้เหมาะแก่กาลเทศะอีกด้วย และอาจจะเว้นรายการใดรายการหนึ่งที่ไม่จำเป็นเสียก็ได้ ทั้งนี้แล้วแต่กำลังและฐานะ

การจัดสถานที่ในการทำบุญศพนั้น ต้องตั้งอาสน์สงฆ์พอที่พระ ๑๐ รูปจะนั่งได้ และมีโต๊ะหมู่บูชา ตั้งพระพุทธรูปไว้ในระดับสูงกว่าศพเล็กน้อย มีเครื่องตั้งเช่นเดียวกับการทำบุญมงคลธรรมดา หากแต่ไม่มีสายสิญจน์วงรอบบ้านหรือรอบองค์พระพุทธรูป ไม่มีบาตรน้ำมนต์ แต่มีสายสิญจน์หรือผ้าภูษาโยง ซึ่งโยงมาจากศพ เพื่อใช้ทอดผ้าในเวลาชักบังสุกุลเท่านั้น เวลาสวดพระอภิธรรม มีตู้พระธรรมและกะบะเครื่องห้า (หรือใช้แจกัน กระถางธูป เชิงเทียนธรรมดาก็ได้) ตั้งอยู่ข้างหน้าพระ ๔ รูป ที่จะสวดนั้น ส่วนเครื่องตั้งหน้าศพ ควรมีเครื่องทองน้อยไว้ด้วย วิธีการเริ่มด้วยจุดธูปเทียนที่โต๊ะพระพุทธรูปก่อน แล้วไปจุดที่เครื่องห้าข้างตู้พระธรรม จากนั้น ไปจุดที่เครื่องทองน้อยหน้าศพ

ก่อนจะเชิญศพขึ้นสู่เชิงตะกอน มีการเดินเวียนซ้ายรอบเมรุสามรอบ โดยมีพระภิกษุถือสายสิญจน์นำหน้า และบรรดาญาติมิตรอันสนิทตามหลังศพ

ในปัจจุบันนี้ ผู้ชายที่แต่งตัวไปในงานศพ ใช้เสื้อกางเกงสีต่าง ๆ แล้วใช้แขนทุกข และเน็คไทสีดำ ดูหนาตายิ่งขึ้น ผู้เขียนไม่เห็นด้วย การใช้อย่างแบบเก่าดีอยู่แล้ว คือผู้ชายชุดขาว แต่แขนทุกข์ เน็คไท ถุงเท้า และรองเท้าสีดำ ส่วนผู้หญิงชุดดำล้วน อันที่จริงสีแสดงความเศร้าโศก ไม่ว่าจะแต่งตัวหรือแก่สถานที่ ก็มีอยู่ ๓ สี คือ สีขาว สีดำ และสีน้ำเงิน

เจ้าภาพบางรายทำบุญ ๗ วันแล้ว ก็บิดการทำบุญอย่างอื่น แต่ยังไม่เผา จึงกำหนดวันบรรจุศพไว้ที่วัดหรือสุสานแห่งใดแห่งหนึ่ง พิธีการในเรื่องนี้ไม่ค่อยมีอะไรมากนัก นอกจากผู้ที่ไปในงานเช่นนั้น จะต้องเตรียมช่อดอกไม้ไปด้วย ส่วนดินและธูปเทียน ทางเจ้าภาพต้องเตรียมไว้ให้

การไปเยี่ยมศพ ควรมีพวงหรีด ดอกไม้ หรือพวงมาลัย แล้วแต่กรณีไปสักการะศพ ส่วนการช่วยของในการเผาศพนั้น ควรส่งไปช่วยก่อนวันเผา

สัปดาห์แห่งชีวิต

วันอาทิตย์

พระอาทิตย์ จัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายเข้มแข็ง ธาตุไฟประจำอยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ มีกำลังเสวยอายุ ๖ ปี อักษรประจำพระอาทิตย์ คือ อ อา อิ อี อุ อู เอ โอ (รวมทั้งสระอื่น ๆ ในภาษาไทย ที่ออกเสียงตัว อ. ด้วย) สีประจำคือ สีแดงหรือสีดำแดงค่อนข้างขาว

๑. กิจการในวันอาทิตย์

ก. ใช้สีเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. สีม่วง

๒. สีเขียว

๓. สีเทา สีเมฆหมอก สีดอกรัก

พึงเว้นสีน้ำเงิน

ข. บ่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ทิศตะวันออกเฉียงใต้

๒. ทิศใต้

๓. ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

พึงเว้นทิศเหนือ

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. วันอังคาร

๒. วันพุธ

๓. วันพฤหัสบดี

พึงเว้นวันศุกร์

๒. ผู้เกิดวันอาทิตย์

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. จ. ฉ. ช. ซ. ฌ. ญ. (ดีทางเกียรติ)

๒. ฎ. ฏ. ฐ. ฑ. ฒ. ณ. (ดีทางทรัพย์ ความเจริญ)

๓. ย. ร. ล. ว. พ. ฤ. ฤๅ. (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ

ศ. ษ. ส. ห. ฮ.

อธิบาย อักษรที่เป็นมงคล และพึงเว้นนั้น หมายถึงตัวที่ออกเสียงตัวสะกดซึ่งไม่ออกเสียงไม่ห้าม นอกจากนั้น พึงจำไว้ว่า ผู้ชายถือคำหน้าเป็นเกณฑ์ ผู้หญิงถือคำหลัง เช่นคำว่า "จำรัส" ถ้าเป็นชาย หมายถึงอักษร จ. ถ้าเป็นหญิง หมายถึงอักษร ร. ขนึ่ง คำที่กล้ำกัน เช่น คำว่า "ศรี" ถ้าเป็นชาย หมายถึงตัว ศ. ถ้าเป็นหญิง หมายถึงตัว ร. พึงถือตามนัยนี้ แม้ในวันอื่น ๆ ที่จะกล่าวข้างหน้า

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย เจนจบ จรรโลง โชติ โชคชัย ชุมโชค เชิดชาย ชวลิต ณรงค์ ยรรยงค์ รบิล ลือชา วินัย วีระ วรพจน์ วิวัฒน์ วิจิตร ระบบ จิต เชษฐ์ ชาติ ชเนศร์ ชนินทร์ จักร ฐิติกร ชาย ชวาล ชนะ จรัล จำเริญ ไฉน ฉันท์ ญาณ ยาตร์ ญาติ ระบือ รมย์ เรียม เรียว วรุณ วรชาติ วัลลภ วิโรจน์ วิรัติ วินิต แวว วรวาท ณัฐพล

ชื่อผู้หญิง วิจิตรา วัลลภา มัณฑนา วัจนา กัลยาณี มณีรัตน์ วาณี โรจนา อรุณี อุรชา วรจิต พารณี ไพจิตร เจิดจันทร์ จับใจ กาญจนา วโรชา ประชาชื่น ชวนชม อัญชลี ดารา มาลัย เฉิดฉัน ผจงจิต ภรณี ฆรณี ชาลินี ชัญญา นพมณี วราภรณ์ มาลี มาลดี มัลลิกา ชลิตา ลลิตา จลนา

ข. การตั้งฉายา

คือชื่อทางพุทธศาสนา (แก่นาคหรือสามเณร)

พระอุปัชฌาย์พึงใช้อักษรประจำวัน หรือจะใช้อย่างแบบการตั้งชื่อ ในข้อ ก. ก็ได้ ถ้าไม่ทราบวันเกิดของนาค หรือสามเณร พึงตั้งฉายาตามอักษรประจำวันที่บวชนั้น เช่น บวชวันอาทิตย์ ใช้อักษรประจำวันอาทิตย์ เป็นต้น

ตัวอย่าง

อโนโม อริยวํโส อาคโม อาชญฺโญ อิทฺธิพโล อิสิญาโณ อุปคุตฺโต อุตฺตโม โอภาสี โอทาโต อตฺถกโร อตฺถวโห อุปเสโน

หมายเหตุ ไม่ควรตั้งฉายด้วยอักขระที่ลงท้ายด้วย อี หรือ อา เฉพาะ อี ถ้าแน่ใจก็ตั้งได้ เช่น ในตัวอย่าง คือ "โอภาสี" เวลาสวดต้องเปลี่ยนให้ถูก

ค. สมพงษ์วัน

วันอาทิตย์ กับ วันจันทร์ ธรรมดา
,, กับ วันอังคาร ดี ยิ่งใหญ่
,, กับ วันพุธ ไม่ดี ทรัพย์วิบัติ
,, กับ วันพฤหัสบดี ไม่ดี พลัดพราก
,, กับ วันศุกร์ กลาง ๆ
,, กับ วัน เสาร์ ดี ทรัพย์มากอยู่ยืด
,, กับ พุธ (กลางคืน) ไม่ดี ไม่ยืนยง
,, กับ วันอาทิตย์ ดี

ฆ. การจัดเคหสถาน

พุทธศาสนิกชนพึงตั้งพระพุทธรูปไว้ในห้องพิเศษ ซึ่งเรียกกันว่าห้องพระ ไม่พึงตั้งไว้ในห้องนอน ถ้าจำเป็นต้องตั้งไว้ในห้องนอน พึงให้อยู่ในที่ควรแก่การคารวะ คือ

๑. สูงกว่าระดับเตียงนอน

๒. ไม่ถูกกระทบกระเทือน

๓. มีเครื่องบัง เช่นม่าน หรือฉาก เพื่อมิให้กิริยาอาการอันไม่สมควร ปรากฏต่อพระพักตร์ของพระพุทธรูป

พึงบ่ายพระพักตร์พระพุทธรูปไปสู่ทิศตะวันออก (ทิศนี้ห้ามสำหรับผู้เกิดในวันอังคาร) หรือทิศเหนือ (ทิศนี้ห้ามสำหรับผู้เกิดวันอาทิตย์) ถ้าวางตามแบบนี้ไม่เหมาะแก่สถานที่ หรือต้องห้าม พึงบ่ายพระพักตร์สู่ทิศอื่นตามแต่จะเหมาะ

ถ้าอาจเป็นไปได้ ในบริเวณบ้านหรือภายในบ้าน พึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้ :-

คนใช้ คนผู้ห้อมล้อม อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

ยุ้งข้าว ที่เก็บเสบียงอาหาร อยู่ทิศตะวันออก

อาวุธ ของรุนแรง อยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้

ทรัพย์สิน แก้วแหวน, เงินทอง อยู่ทิศใต้

ครัว เตาไฟ อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้

เครื่องใช้ เครื่องมือในอาชีพ อยู่ทิศตะวันตก

บุตร ภรรยา อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

ห้องน้ำ ส้วม อยู่ทิศเหนือ

ง. พระประจำวันและบทมนต์

พระประจำวันอาทิตย์คือพระยืนถวายเนตร บทมนต์ คือ โมรปริตร และวัฏฏกปริตร

จ. พระเสวยอายุและพระแทรก

ได้กล่าวมาแล้วในตอนต้นว่า พระอาทิตย์มีกำลังเสวยอายุ ๖ ปี ในระหว่าง ๖ ปี นั้นมีพระแทรกเป็นตอน ๆ

เพื่อความสะดวกและเข้าใจง่าย พึงดูตารางต่อไปนี้

ตารางพระอาทิตย์

๑	ปี		๑	๑	๒	๓	๔	๔	๖
	เดือน		๒	๗	๖	๑	๒	๑๐	๐
	วัน		๐	๑๐	๒๐	๑๐	๐	๐	๐
	นาที		๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๒	ปี	๐	๐	๐	๐	๐	๑	๐	๐
	เดือน	๔	๑๐	๕	๑๑	๖	๐	๘	๒
	วัน	๐	๐	๑๐	๑๐	๒๐	๒๐	๐	๐
	นาที	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๓	อาทิตย์		จันทร์	อังคาร	พุธ	เสาร์	พฤหัส	ราหู	ศุกร์

อธิบาย ช่อง ๑ คือ จำนวนรวมของพระแทรก

ช่อง ๒ คือ ระยะเวลาที่พระเสวยตัวเอง นอกนั้นคือพระแทรก

(เฉพาะ ตารางแรกคือเสวยตัวเอง)

ช่อง ๓ ที่ขีดเส้นใต้คือ พระเสวยอายุ นอกนั้นคือพระแทรก

ตัวเลข ๔ ฐาน (นับขึ้น) ฐานที่ ๑ คือ นาที ฐานที่ ๒ คือ วัน ฐานที่ ๓ คือ เดือน ฐานที่ ๔ คือ ปี

พึงตั้งอายุลง เอาจำนวนรวมแห่งตารางวันที่ตนเกิดลบอายุไปตามลำดับ (คืออาทิตย์ ฯลฯ ศุกร์) ก็จะทราบว่าพระอะไรเสวยอายุและแทรก เมื่อทราบแล้ว จะเพิ่มสวดมนต์ประจำพระเคราะห์เหล่านั้นด้วยก็ได้

ตัวอย่าง

สมมติ คนเกิดวันอาทิตย์ อายุ ๓ ปี ๒ เดือน เรารู้ได้ทันทีว่า อาทิตย์ยังเสวยอายุอยู่ เพราะพระอาทิตย์ต้องเสวยถึง ๖ ปี จึงออก อยากรู้ว่าอะไรแทรก ดูที่ตารางพระอาทิตย์ เสวยตัวเอง ๔ เดือน จันทร์แทรก ๑๐ เดือน รวมเป็น ๑ ปี ๒ เดือน อังคารแทรก ๕ เดือน ๑๐ วัน รวมเป็น ๑ ปี ๗ เดือน ๑๐ วัน พุธแทรก ๑๑ เดือน ๑๐ วัน รวมเป็น ๒ ปี ๖ เดือน ๒๐ วัน เสาร์แทรก ๖ เดือน ๒๐ วัน รวมเป็น ๓ ปี ๑ เดือน ๑๐ วัน เอาจำนวนอันสุดนี้ลบอายุคงเหลือ ๒๐ วัน ก็รู้ได้ว่าพฤหัสแทรกได้ ๒๐ วันแล้ว ซึ่งเมื่อครบ ๑ ปี ๒๐ วัน แล้วก็ออก พระราหูแทรกต่อไป แต่ถ้าคนเกิดวันอาทิตย์ อายุ ๒๕ ปี เราต้องหาพระเสวยเสียก่อนโดยคิด อาทิตย์ ๖ จันทร์ ๑๕ รวมเป็น ๒๑ อังคาร ๘ เราก็รู้ได้ว่าอังคารเสวยอายุ เมื่อต้องการทราบพระแทรกก็ต้องไปดูที่ตารางพระอังคาร และทำโดยวิธีเดียวกันกับข้างต้นเพียงเริ่มแต่อายุ ๒๑ เป็นต้นไปเท่านั้น

คำพยากรณ์ย่อ

พระอาทิตย์เสวยตัวเอง ๔ เดือน พยากรณ์ว่า มักเจ็บไข้ เป็นความ เสียเงินทอง คนรักและของชอบใจ ศัตรูปองร้าย เลือดจะตก

พระจันทร์แทรก ๑๐ เดือน พยากรณ์ว่า ตอนต้นเจ็บไข้ ลูกเมียเอาใจออกห่าง ตอนปลายได้ลาภเงินทอง ลูกเมียข้าทาสบริวาร และของอันพึงใจ หญิงขาวเหลืองให้ลาภ

พระอังคารแทรก ๕ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ไฟอาจไหม้บ้านเรือน ทรัพย์สินมักเสียหาย หรือถูกขโมย จะเกิดความเพราะหญิง เลือดตกยางออก

พระพุธแทรก ๑๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ได้ลาภแก้วแหวนเงินทอง บริวารที่หนีไปจะกลับคืนมา จะได้เป็นใหญ่เป็นโต

พระเสาร์แทรก ๖ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า ระวังไฟจะไหม้ มีคนปองร้าย เสียทรัพย์ ระวังเขี้ยวงาหอกดาบ อาจถูกจับกุม ระวังชายผิวดำจะให้โทษ อาจเจ็บไข้

พระพฤหัสแทรก ๑ ปี ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า จะได้ลาภผลเงินทอง ลูกเมียข้าทาสสาวอันพึงใจ จะได้สัตว์ ๔ เท้า ๒ เท้า ผู้ใหญ่ให้คุณ

พระราหูแทรก ๘ เดือน พยากรณ์ว่า เสียทรัพย์สินเงินทองและของรัก มักได้รับบาดเจ็บ หรือเจ็บไข้ด้วยโรคเกี่ยวกับท้อง ผู้ชายดำแดงก่อความเดือดร้อน ต้องประหยัดตัวประหยัดปาก ถ้าเดินทางอาจได้ลาภบ้าง

พระศุกร์แทรก ๑ ปี ๒ เดือน พยากรณ์ว่า ได้ลาภเงินทอง บริวารหญิงชายและสัตว์ ๔ เท้า ๒ เท้า มิตรสหายให้คุณดี

หมายเหตุ ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นทิศประจำวันอาทิตย์นั้น นิยมกันว่าเป็นทิศที่ตั้งศาลพระภูมิ โดยหันหน้าศาลเข้าสู่ใจกลางของบ้านเสมอไป ถ้าเจ้าของบ้านเกิดวันจันทร์ห้ามตั้งทิศนี้ พึงตั้งในทิศอื่นที่ดีหรือไม่อยู่ในเกณฑ์ห้าม

วันจันทร์

พระจันทร์ จัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายอ่อนโยน ธาตุดิน ประจำอยู่ทิศตะวันออก มีกำลังเสวยอายุ ๑๕ ปี อักษรประจำพระจันทร์ คือ ก. ข. ค. ฆ. ง. สีประจำ คือสีขาวนวล หรือขาวอย่างจีน

๑. กิจการในวันจันทร์

ก. ใช้สีเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. สีเขียว

๒. สีดำ สีกรมท่า สีน้ำเงินแก่

๓. น้ำเงิน

พึงเว้นสีแดง

ข. บ่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ทิศใต้

๒. ทิศตะวันตกเฉียงใต้

๓. ทิศเหนือ

พึงละเว้นทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. วันพุธ

๒. วันเสาร์

๓. วันศุกร์

พึงเว้นอาทิตย์

๒. ผู้เกิดวันจันทร์

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ฎ. ฏ. ฐ. ฑ. ฒ. ณ. (ดีทางเกียรติ)

๒. ด. ต. ถ. ท. ธ. น. (ดีทางทรัพย์ ความเจริญ)

๓. ศ. ษ. ส. ห. ฮ. (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ

อ อา อิ อี อุ อู เอ โอ (สระอื่น ๆ อีก)

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย ณรงค์ฤทธิ์ ฐานะ ฐิติพงศ์ ดุษฎี ดนัย ดำรง ถวัลย์ ถเกิง ทำนูล สุพงศ์ สุพจน์ สมสกุล สุทธิ ศักดา ทะนง ธนัญชย์

ธัญญะ ดำริ โตมร ธนิต ทแกล้ว สมศักดิ์ สุหัส ธงชัย สมพันธ์ สิทธิ สันติ สมภาพ ดำรัส เติม เต็ม ถนอม ถนัด ถวิล ทำนุ เทอด ทูนธรรม ธานินทร์ ธวัช นิยาม นิมิต นินนาท สมนึก

ชื่อผู้หญิง วณี ภาณี รานี มานิดา แสงโสม ภัทรา ถนอมนวล สดสวย อุสา นิสา สุดา สุพัตรา วาสนา สุณีย์ เพ็ญศรี เกศินี วาสินี สุนทริยา ปณิตา สุนิตา นินนาท นันทกา เกสรา กันทรา แววตา วรนุช วรนาฏ วรรณนิภา จันทนา สินีรัตน์ ธิดา ดนยา

ข. การตั้งฉายา

พึงใช้อักษรประจำวัน หรือจะใช้ตามแบบ การตั้งชื่อในข้อ ก. ก็ได้

ตัวอย่าง

กมุโท กมโล กาลาโม กิตฺติธโร กิตฺติญาโณ กิตฺติพโล กิพิญาโน กุสโล โกวิโท กนฺตสีโร เขมงฺกโร เขมทตฺโต คติญาโณ

ค. สมพงษ์วัน

วันจันทร์ กับ วันอังคาร ทรัพย์มาก แต่ร้อน
,, กับ วันพุธ ไม่ดีเลย
,, กับ วันพฤหัสบดี โทษพอประมาณ
,, กับ วันศุกร์ ดี ทรัพย์มาก
,, กับ วันเสาร์ ไม่ดี ทรัพย์น้อย ตายจาก
,, กับ วันพุธ (กลางคืน) ไม่ค่อยดี วิวาทกัน
,, กับ วันจันทร์ ไม่ดี วิวาทกัน

ฆ. การจัดเคหสถาน

การตั้งพระพุทธรูป บ่ายพระพักตร์ไปสู่ทิศใดพึงดูตอนต้น ๆ

ในบริเวณบ้าน หรือภายในบ้าน พึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ ตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้ :-

คนใช้ คนผู้ห้อมล้อม	อยู่ทิศตะวันออก
ยุ้งข้าว ที่เก็บเสบียงอาหาร	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้
อาวุธของรุนแรง	อยู่ทิศใต้
ทรัพย์สิน แก้วแหวนเงินทอง	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้
ครัว เตาไฟ	อยู่ทิศตะวันตก
เครื่องใช้เครื่องมือในอาชีพ	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ
บุตร ภรรยา	อยู่ทิศเหนือ
ห้องน้ำ ส้วม	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

ง. พระประจำวันและบทมนต์

พระประจำวันจันทร์ คือ พระยืนห้ามญาติ (สองพระหัตถ์) บทมนต์ คือ อภยปริตร

จ. พระเสวยอายุและพระแทรก

ตารางพระจันทร์

๑	ปี		๓	๕	๖	๙	๑๑	๑๔	๑๕
	เดือน		๒	๖	๑๑	๖	๒	๓	๐
	วัน		๑๐	๒๐	๑๐	๒๐	๒๐	๒๐	๐
	นาที		๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๒	ปี	๒	๑	๒	๑	๒	๑	๒	๐
	เดือน	๑	๑	๔	๔	๗	๘	๑๑	๑๐
	วัน	๐	๑๐	๑๐	๒๐	๑๐	๐	๐	๑๐
	นาที	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๓	จันทร์		อังคาร	พุธ	เสาร์	พฤหัส	ราหู	ศุกร์	อาทิตย์

วิธีดูตาราง พึงดูอธิบาย หน้า ๓๗

คำพยากรณ์ย่อ

พระจันทร์เสวยตัวเอง ๒ ปี ๑ เดือน พยากรณ์ว่า จะได้ที่ทางเครื่องประดับ เงิน ทอง บริวาร ช้างม้าวัวควาย ได้ผู้อุปถัมภ์เป็นอย่างดี

พระอังคารแทรก ๑ ปี ๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ร้อนใจ ทรัพย์สินเสียหาย จะมีผู้ใส่ความเรื่องผัวเมีย ได้รับบาดเจ็บ มรณกรรมมักเกิดแก่คนในครอบครัว

พระพุธแทรก ๒ ปี ๔ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า มีชื่อเสียงได้ลาภเพราะมิตรสหาย มักมีการแต่งงาน หรือได้บุตรสมความปรารถนา

พระเสาร์แทรก ๑ ปี ๔ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า ไฟมักไหม้บ้านเรือน เสียทรัพย์เพราะผู้ใหญ่ มักมีศัตรูปองร้าย

พระพฤหัสแทรก ๒ ปี ๗ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ตอนต้น ผัวเมียมักผิดใจกัน มักเป็นความเพราะลูกเมีย จากที่อยู่ ข้าวของเสียหาย บริวารให้โทษ ระวังผู้หญิงขาวเหลืองจะใส่ความ ตอนปลาย เกิดลาภมาก

พระราหูแทรก ๑ ปี ๘ เดือน พยากรณ์ว่า เกิดความเพราะผู้ใหญ่เสียทรัพย์ บริวารหนี ชายดำหญิงขาวมักก่อความเดือดร้อน

พระศุกร์แทรก ๒ ปี ๑๑ เดือน พยากรณ์ว่า ได้ลาภเงินทอง สัตว์ ๔ เท้า ๒ เท้า ท้าวพระยาจะให้เป็นใหญ่ มิตรสหายช่วยเหลือดี มักได้บริวารชายหญิง

พระอาทิตย์แทรก ๑๐ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า คนผิวเนื้อดำแดงจะใส่ความ เสียทรัพย์มาก มักมีคนเอาใจใส่ออกห่าง คนที่เคยทำผิดมาก่อนจะปองทำโทษ

หมายเหตุ วันจันทร์ โบราณถือว่าเป็นวันที่วุ่นวาย ไม่แน่นอนเรียกกันว่าวันจันทร์วนเวียน ปัจจุบันนี้ก็มีคนถือกันอยู่บ้าง อันที่จริง ควรถือเฉพาะผู้เกิดวันอังคารเท่านั้น อย่างไรก็ตาม ถ้าจะใช้วันจันทร์ในกิจการ พึงเลี่ยงเวลา ๖.๐๐ น. - ๘.๐๐ น. พ้นจากนั้นแล้ว เชื่อว่าไม่วนเวียนดังที่เข้าใจกัน

วันอังคาร

พระอังคาร จัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายเข้มแข็ง ธาตุลม ประจำอยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้ มีกำลังเสวยอายุ ๘ ปี อักษรประจำพระอังคาร คือ จ. ฉ. ช. ซ. ฌ. ญ. สีประจำ คือ ม่วง หรือดำแดงค่อนข้างดำ

๑. กิจการในวันอังคาร

ก. ใช้สีเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. สีดำ สีกรมท่า สีน้ำเงินแก่

๒. สีเหลือง

๓. สีแดง

พึงเว้นสีขาวนวล

ข. บ่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ทิศตะวันออกเฉียงใต้

๒. ทิศตะวันตก

๓. ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

พึงเว้นทิศตะวันออก

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. วันเสาร์

๒. วันพฤหัสบดี

๓. วันอาทิตย์

๔. วันศุกร์

พึงเว้นวันจันทร์

๒. ผู้เกิดวันอังคาร

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ด. ต. ถ. ท. ธ. น. (ดีทางเกียรติ)

๒. บ. ป. ผ. ฝ. พ. ฟ. ภ. ม. (ดีทางทรัพย์, ความเจริญ)

๓. อ. อา อิ อี อุ เอ โอ (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ ก. ข. ค. ฆ. ง.

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย ดุสิต นิยม ไถง ทวน ตาล ธนู ถนั่น บรรลือ ประพันธ์ บรรพต ไพบูลย์ ประพาศ ภานุ เมธ เมธี มาณพ ธิติพันธุ์ ดำรง มานิต มนัส อรรณพ อาทร อิฐบูรณ์ อุดม โอพาร เอก เอี่ยม อำนาจ อนรรฆ อดุลย์ อรรถสิทธิ์ อรรถบูรณ์ อรรถนิติ อัสวิน ปรเมศร์ ประมาณ ประจิต ประนาท ประสบ ประสาน ประสิทธิ์ ประสุต บรรเลง บำราบ

ชื่อผู้หญิง อมิตา สุชาดา สร้อยถนม เมธินี บังอร ลออ ลำอางค์ บุษบา บุปผา อนงค์ อารมณ์ ประไพวรรณ รำเพย อำไพ อโนมา อินทิรา มัทนา วิภูสนา วิภาสิริ วิภา นิภาพรรณ สันนิภา พูนเพิ่ม พรเพ็ญ นิรมล วิมล แม้นเดือน เหมือนมาส พิทยา อรอนงค์

ข. การตั้งฉายา

พึงใช้อักษรประจำวัน หรือจะใช้ตามแบบการตั้งชื่อในข้อ ก. ก็ได้

ตัวอย่าง

จนฺทปโม จนฺทาโภ จิตฺตทโม จตฺตมโล จตฺตสลฺโล โชติรโส ชุตินฺธโร ชินปุตฺโต ชินวํโส ฌานรโต ญาณวโร ญาณปาโล ญาณิสฺสโร

ค. สมพงษ์วัน

วันอังคาร	กับ วันอังคาร	อยู่ยืด แต่ทรัพย์น้อย
,,	กับ วันพุธ	ไม่ดี
,,	กับ วันพฤหัสบดี	ดี
,,	กับ วันศุกร์	ดี แต่เถียงกัน
,,	กับ วันเสาร์	กลาง ๆ
,,	กับ วันพุธ (กลางคืน)	ดี

ฆ. การจัดเคหสถาน

การตั้งพระพุทธรูป บ่ายพระพักตร์ไปสู่ทิศใด พึงดูตอนต้น ๆ

ในบริเวณบ้าน หรือภายในบ้าน พึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

คนใช้ คนผู้ห้อมล้อม	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้
ยุ้งข้าว ที่เก็บเสบียงอาหาร	อยู่ทิศใต้
อาวุธ ของรุนแรง	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้
ทรัพย์สิน แก้วแหวนเงินทอง	อยู่ทิศตะวันตก
ครัว เตาไฟ	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ
เครื่องใช้ เครื่องมือในอาชีพ	อยู่ทิศเหนือ
บุตร ภรรยา	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ
ห้องน้ำ ส้วม	อยู่ทิศตะวันออก

ง. พระประจำวัน และบทมนต์

วันอังคาร พระคันธารราฐ (แทนพระไสยาสน์) บทมนต์ คือ กรณียเมตตสูตร

จ. พระเสวยอายุ และพระแทรก

ตารางพระอังคาร

วิธีดูตาราง พึงดูอธิบายตอนต้น ๆ

	ปี		๑	๒	๔	๔	๖	๖	๘
๑	เดือน		๑๐	๗	๐	๑๐	๕	๑๐	๐
	วัน		๘	๔	๐	๒๐	๑๐	๒๐	๐
	นาที		๓๐	๗๐	๑๑๐	๑๑๐	๑๑๐	๑๑๐	๑๑๐
	ปี	๐	๑	๐	๑	๐	๑	๐	๑
	เดือน	๗	๓	๘	๔	๑๐	๖	๕	๑
๒	วัน	๓	๕	๒๖	๒๖	๒๐	๒๐	๑๐	๑๐
	นาที	๒๐	๑๐	๔๐	๔๐	๐	๐	๐	๐
๓	อังคาร		พุธ	เสาร์	พฤหัส	ราหู	ศุกร์	อาทิตย์	จันทร์

คำพยากรณ์ย่อ

พระอังคารเสวยตัวเอง ๗ เดือน ๓ วัน ๒๐ นาที พยากรณ์ว่า จะเกิดภัยและทุกข์เสียทรัพย์เพราะความโกรธ ศัตรูมักทำร้าย ระวังชายดำแดงจะใส่ความ จากที่อยู่ บริวารลูกเมียและญาติมักจากไปหนีหาย มักเจ็บปางตาย เป็นความมักแพ้

พระพุธแทรก ๑ ปี ๓ เดือน ๕ วัน ๑๐ นาที พยากรณ์ว่า มักได้ลาภเพราะข้าราชการและมิตรสหาย

พระเสาร์แทรก ๘ เดือน ๒๐ วัน ๔๐ นาที พยากรณ์ว่า มักบาดเจ็บที่มือและเท้า ร้อนใจด้วยลูกเมีย จากที่อยู่ ถ้าเป็นความมักแพ้

พระพฤหัสแทรก ๑ ปี ๔ เดือน ๒๖ วัน ๔๐ นาที พยากรณ์ว่า ตอนต้นได้ลาภแก้วแหวนเงินทอง และอยู่เป็นสุข แต่ตอนปลายจะเกิดความทุกข์ ระวังหญิงจะใส่ความ

พระราหูแทรก ๑๐ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า ระวังไฟไหม้ มักจากที่อยู่ที่กิน โจรมักฉกลัก มักเสียเงินทอง ลูกเมียพี่น้องและบริวารมักหนีหายตายจาก มิฉะนั้นจะเจ็บไข้ ชายผิวดำตาเหลือกผมหยอง และชายดำแดงมักปองทำร้าย แต่ภายหลังท่านว่ามีลาภ

พระศุกร์แทรก ๑ ปี ๖ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า มักได้บริวารแก้วแหวนเงินทอง และเรือกสวนไร่นา ศัตรูจะกลับเป็นมิตร ข้าราชการจะให้ลาภ

พระอาทิตย์แทรก ๕ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ไฟมักไหม้บ้านเรือน ลูกเมีย บริวารและโคกระบือมักหนีจากตน ศัตรูผิวเนื้อดำแดงจะใส่ความและทำร้าย มิฉะนั้นอาจ เจ็บไข้

พระจันทร์แทรก ๑ ปี ๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า มักแต่งงาน หญิงผิวเนื้อสองสี จะให้ลาภ บริวารที่หนีหายไปแต่ก่อนจะกลับคืนมา

หมายเหตุ วันอังคารถือกันว่าเป็นวันแรงเท่า ๆ กับวันเสาร์ซึ่งจะกล่าวถึงข้างหน้า พระอาจารย์ผู้จะปลุกเสก ลงของขลังหรือจะทำการใด ๆ ซึ่งเกี่ยวกับไสยศาสตร์ อันจะให้มี พลังอย่างแรงในทางรุก มักจะประกอบพิธีในวันอังคาร

วันพุธ

พระพุธจัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายอ่อนโยน ธาตุน้ำ ประจำอยู่ทิศใต้ มีกำลังเสวยอายุ ๑๗ ปี อักษรประจำวันพุธ คือ ฎ. ฏ. ฐ. ฑ. ฒ. ณ. สีประจำ คือ สีเขียว หรือขาว อย่างไทย

๑. กิจการในวันพุธ

ก. ใช้สีเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. สีเหลือง

๒. สีเทา สีเมฆหมอก สีดอกรัก

๓. สีขาวนวล

พึงเว้นสีม่วง

ข. ป่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ทิศตะวันตก

๒. ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

๓. ทิศตะวันออก

พึงเว้นทิศตะวันออกเฉียงใต้

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. วันพฤหัสบดี

๒. วันพุธ (กลางคืน)

๓. วันจันทร์

พึงเว้นวันองคาร

๒. ผู้เกิดในวันพุธ

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้ เป็นมงคล คือ

๑. บ. ป. ผ. ฝ. พ. ฟ. ภ. ม. (ดีทางเกียรติ)

๒. ย. ร. ล. ว. พ. (ดีทางทรัพย์ ความเจริญ)

๓. ก. ข. ฃ. ค. ฅ. ฆ. ง. (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ จ. ฉ. ช. ซ. ฌ. ญ.

เงื่อนไขอื่น พึงดูอธิบายในตอนต้น ๆ

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย บารมี บำรุง บรรหาร ประสาร ภาสกร ภาสิต พลัง ยง ยิ่งยืน กิตติ เกียรติ ประวีณ ประหยัด ประวิทย์ ประกอบ ประกิต พัฒน์ ประคุณ ประคอง วิภาต วิภาค ผิน เผด็จ แมน มารุต พงษ์ศักดิ์ ประคัลภ์ การุณ กอบลาภ กีรติ

ชื่อผู้หญิง ประยงค์ บานเย็น อาภรณ์ อัมพา กัลยา โขมพัสตร์ สายหยุด ละเมียด ละมูล ละไม วิไลลักษณ์ สมลักษณ์ เสาวลักษณ์ ศุภลักษณ์ เลิศลักษณ์ สุภางค์ ภาคินี สีวิกา หทยา สุภรา ภริตา เปรมวดี นายิกา บุหงา บูรณี บุหรัน ดาเรศร์ ดำรู ประวีณา วชิราภรณ์

ข. การตั้งฉายา

พึงใช้อักษรประจำวันหรือจะใช้ตามแบบการตั้งชื่อในข้อ ก. ก็ได้ (ดูตอนต้น ๆ ประกอบ)

ตัวอย่าง

ฐิญาโณ ฐานวโร ฐาปนีโย ฐิติจิตฺโต ฐิติธมฺโม ฐิติกาโร ฐานานุรูโป ฐิติสํวฑฺโฒ ฐานสํวโร

ค. สมพงษ์วัน

วันพุธ	กับ วันพุธ	ดี แต่ทะเลาะกัน
,,	กับ วันพฤหัสบดี	ไม่ดี จะจากกัน
,,	กับ วันศุกร์	ไม่ดี จะจากกัน
,,	กับ วันเสาร์	ดี
,,	กับ วันพุธ (กลางคืน)	ดี

ฆ. การจัดเคหสถาน

การตั้งพระพุทธรูป บ่ายพระพักตร์ไปสู่ทิศใด พึงดูในตอนต้น ๆ

ในบริเวณบ้าน หรือภายในบ้าน พึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

คนใช้ คนผู้ห้อมล้อม	อยู่ทิศใต้
ครัว ยุ้งข้าวที่เก็บเสบียงอาหาร	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้
อาวุธ ของรุนแรง	อยู่ทิศตะวันตก
ทรัพย์สิน แก้วแหวนเงินทอง	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ
ของเก่า เตาไฟ	อยู่ทิศเหนือ
เครื่องใช้เครื่องมือในอาชีพ	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ
บุตร ภรรยา	อยู่ทิศตะวันออก
ห้องน้ำ ส้วม	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้

ง. พระประจำวัน และบทมนต์

วันพุธพระยืนอุ้มบาตร บทมนต์ คือขันธปริตร และฉัททันตปริตร

จ. พระเสวยอายุ และพระแทรก

ตารางพระพุธ

๑	ปี	๔	๗	๙	๑๒	๑๓	๑๕	๑๗
	เดือน	๓	๓	๑	๕	๔	๙	๐
	วัน	๔	๐	๒๐	๑๐	๒๐	๐	๐
	นาที	๖๐	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐	๑๒๐
๒	ปี ๒	๑	๒	๑	๓	๐	๒	๑
	เดือน ๘	๖	๑๑	๑๐	๓	๑๑	๔	๓
	วัน ๘	๒๖	๒๖	๒๐	๒๐	๑๐	๑๐	๐
	นาที ๒๐	๔๐	๔๐	๐	๐	๐	๐	๒๐
๓	พุธ	เสาร์	พฤหัส	ราหู	ศุกร์	อาทิตย์	จันทร์	อังคาร

วิธีดูตาราง พึงดูอธิบายตอนต้น ๆ

คำพยากรณ์ย่อ

พระพุธเสวยตัวเอง ๒ ปี ๘ เดือน ๘ วัน ๒๐ นาที พยากรณ์ว่า มักแต่งงาน ได้ทรัพย์สินเงินทองและบริวารหญิงชายอันพึงใจ ได้เครื่องประดับและผ้าผ่อน ตลอดจนช้างม้าวัวควาย

พระเสาร์แทรก ๑ ปี ๖ เดือน ๒๖ วัน ๔๐ นาที พยากรณ์ว่า มักเป็นความกับผู้ที่ดีกว่าตน มักเสียทรัพย์ คนรักจะพลัดพรากจากกัน ชายผิวดำมักเป็นศัตรู

พระพฤหัสแทรก ๒ ปี ๑๑ เดือน ๒๖ วัน ๔๐ นาที พยากรณ์ว่า มักเกิดอุบัติเหตุห้ามไปต่างเมือง อาจเกิดอันตรายถึงชีวิต ถ้าอยู่กับที่จะมีลาภและความสุข มักแต่งงาน ผู้ใหญ่ขาวเหลือง หรือชายผิวเนื้อดำแดงจะให้ลาภ

พระราหูแทรก ๑ ปี ๑๐ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า คนดำแดงท้องใหญ่เป็นศัตรูมักให้โทษแก่ตน ไฟมักไหม้บ้าน จากที่อยู่ เป็นความ ถ้าเจ็บไข้มักมีอาการหนัก พึงระวัง

พระศุกร์แทรก ๓ ปี ๓ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า มักได้ลาภเงินทอง และบริวารหญิงชาย มิตรสหายให้คุณดี

พระอาทิตย์แทรก ๑๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า เคราะห์ร้ายมาก มักต้องโทษเพราะถูกใส่ความ เสียทรัพย์สินเงินทอง พ่อแม่พี่น้องมักจากกัน ศัตรูผิวเนื้อดำแดงมีกำลังกว่าตน

พระจันทร์แทรก ๒ ปี ๔ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า มักได้ลาภอันพึงใจ จะได้แต่งงานสมใจเพราะมิตรสหาย

พระอังคารแทรก ๑ ปี ๓ เดือน ๐ วัน ๒๐ นาที พยากรณ์ว่า ทำการสิ่งไรไม่สำเร็จ เป็นความด้วยมิตรสหาย ผิดพ้องหมองใจด้วยลูกเมียญาติกาแห่งตน บริวารหนี ไฟมักไหม้ทรัพย์สินถูกขโมย ศัตรูผิวเนื้อดำแดงปากกว้างมั่งมีกว่าตน ถ้ามิฉะนั้นญาติจะตาย หรือตนอาจเจ็บไข้มาก ต้องระวัง

หมายเหตุ การแต่งงานในวันพุธ บางตำราห้ามโดยบอกว่าจะไม่บริสุทธิ์ นอกนั้นไม่บอกอะไรอีก แต่เท่าที่เป็นไปไม่ปรากฏว่าถือกัน กลับจะแต่งในวันนี้มากยิ่งขึ้น เพราะเป็นพระเคราะห์ฝ่ายอ่อนโยน ในเรื่องนี้ถ้าจะถือควรถือเฉพาะคู่บ่าวสาวคนใดคนหนึ่ง ซึ่งเกิดในวันเสาร์เท่านั้น

วันเสาร์

พระเสาร์ จัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายเข้มแข็ง ธาตุไฟ ประจำอยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้ มีกำลังเสวยอายุ ๑๐ ปี อักษรประจำพระเสาร์ คือ ด. ต. ท. ธ. น. สีประจำคือ สีดำ สีกรมท่า สีน้ำเงินแก่

๑. กิจการในวันเสาร์

ก. ใช้สีเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. สีเทา สีเมฆหมอก สีดอกรัก

๒. สีน้ำเงิน

๓. สีม่วง

พึงเว้นสีเขียว

ข. ผ่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล

๑. ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

๒. ทิศเหนือ

๓. ทิศตะวันออก.ฉียงใต้

พึงเว้นทิศใต้

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้ เป็นมงคล คือ

๑. วันพุธ (กลางคืน)

๒. วันศุกร์

๓. วันอังคาร

พึงเว้นวันพุธ

ผู้เกิดวันเสาร์

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้เป็นมงคล

๑. ย. ร. ล. ว. พ. (ดีทางเกียรติ)

๒. ศ. ษ. ส. ห. ฮ. (ดีทางทรัพย์ ความเจริญ)

๓. จ. ฉ. ช. ซ. ฌ. ญ. (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ

ฎ. ฏ. ฐ. ฑ. ฒ. ณ.

เงื่อนไขอื่นพึงดูอธิบายตอนต้น ๆ

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย ยัญ รังสรรค์ เลิศ ลบ วิศิษฏ์ วิสูจน์ สมชาย ชูศักดิ์ เชิดวงศ์ ชำนัญ ชาญ จำรูญ จรัส ฉมัง สุชาติ จำนง วิชิต วิชัย สุภาพ สุพัฒน์ สิทธิชัย เสริมพงศ์ สมจินต์ เจตน์ ชัยสิทธิ์ วีรชัย เชิด ชิด สุชีพ วัชระ

ชื่อผู้หญิง บียา วลีรัตน์ วลัย วัลยา นารี มาลี มาริษา มัญชุสา อัจฉรา อัจฉริยา ไฉไล จำเรียง ปาริกชาติ (ปาริฉัตตก์) จรัสโฉม เจิมจิต จิราภา จิรายุ ฉวีวรรณ วรรณวิลาศ ธารา สลิลา จริยา จิรพันธ์ จรัณยา ชิดชม ชื่นสุข ดารินทร์ ดารกา เติมสิริ

ข. การตั้งฉายา

พึงใช้อักษรประจำวัน หรือใช้ตามแบบการตั้งชื่อในข้อ ก. ก็ได้ (ดูตอนต้น ๆ ประกอบ)

ตัวอย่าง

เตชปญฺโญ ติกฺขญาโณ ติณฺณปงฺโก ญาณธมฺโม ถาวโว ถิรจิตฺโต ฤติคุโณ ทีปงฺกโร ธีราจาโร ธนากโร ธนญฺชโย นยคุคาโห นิมฺมโล นีติวตฺโต

ค. สมพงษ์วัน

วันเสาร์ กับ วันเสาร์ ไม่ดี

(ที่เกี่ยวข้องกับวันอะไร พึงดูในวันนั้นซึ่งเกี่ยวข้องกับวันเสาร์ประกอบ)

ฆ. การจัดเคหสถาน

การตั้งพระพุทธรูป บ่ายพระพักตร์ไปสู่ทิศใด พึงดูในตอนต้น ๆ

ในบริเวณบ้าน หรือภายในบ้านพึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ในหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

คนใช้ คนผู้ห้อมล้อม	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้
ครัว ยุ้งข้าว ที่เก็บเสบียงอาหาร	อยู่ทิศตะวันตก
อาวุธของรุนแรง	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ
ทรัพย์สิน แก้วแหวนเงินทอง	อยู่ทิศเหนือ
ของเก่า เตาไฟ	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ
เครื่องใช้ เครื่องมือในอาชีพ	อยู่ทิศตะวันออก
บุตร ภรรยา	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้
ห้องน้ำ ส้วม	อยู่ทิศใต้

ง. พระประจำวัน และบทมนต์

วันเสาร์ พระนาคปรก บทมนต์ คือ อังคุลิมาลปริตร และโพชฌังคปริตร

จ. พระเสวยอายุ และพระแทรก

ตารางพระเสาร์

๑	ปี	๒	๓	๕	๖	๗	๘	๑๐
	เดือน	๘	๙	๙	๔	๙	๕	๐
	วัน	๑๕	๒๕	๑๕	๕	๑	๔	๐
	นาที	๔๐	๔๐	๔๐	๔๐	๔๐	๘๐	๑๒๐
๒	ปี ๐	๑	๑	๑	๐	๑	๐	๑
	เดือน ๑๑	๙	๑	๑๑	๖	๔	๘	๖
	วัน ๕	๑๐	๑๐	๒๐	๒๐	๒๖	๓	๒๖
	นาที ๒๐	๒๐	๐	๐	๐	๐	๔๐	๔๐
๓	เสาร์	พฤหัส	ราหู	ศุกร์	อาทิตย์	จันทร์	อังคาร	พุธ

วิธีดูตาราง พึงดูคำอธิบายตอนต้น ๆ

คำพยากรณ์ย่อ

พระเสาร์เสวยตัวเอง ๑๑ เดือน ๕ วัน ๒๐ นาที พยากรณ์ว่า ทรัพย์จะเสื่อมและเสียหาย เกิดวิบัติด้วยมารดาบิดา จะเจ็บท้องและเลือดจะตก ถ้าเจ็บไข้แทบปางตาย ศัตรูเดิมจะปองร้าย มักเสียมือเท้า และหูตา ระวังชายดำผมหงอกและหญิงจะใส่ความตน

พระพฤหัสแทรก ๑ ปี ๙ เดือน ๑๐ วัน ๒๐ นาที พยากรณ์ว่า ถ้าเดินทางไปต่างเมืองอาจถึงตายได้ อยู่บ้านเมืองได้เงินทองและลูกเมีย ถ้าหญิงจะได้ผัวอันพึงใจ ครูอาจารย์จะให้ลาภ หญิงสาวใส่ความตน

พระราหูแทรก ๑ ปี ๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ภายใน ๒๐ วันจะเสียทรัพย์ พ้นจากนั้นมีลาภเพราะมิตรสหาย ชายดำคนหนึ่ง ชายผมหงอกคนหนึ่ง จะให้ลาภ

พระศุกร์แทรก ๑ ปี ๑๑ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า ชายผิวดำตาเหลือง ผมหยักโศก และหญิงจะใส่ความ จะเสียของและเสียนัยน์ตา ภายหลังมีเงินทองที่อยู่ที่กิน มิตรสหายให้ลาภ

พระอาทิตย์แทรก ๖ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า มักเสียทรัพย์สินและลูกเมีย มิฉะนั้นจะถูกใส่ความ มักพลัดที่อยู่ และลูกเมียพี่น้อง มิฉะนั้นจะเจ็บไข้

พระจันทร์แทรก ๑ ปี ๔ เดือน ๒๖ วัน พยากรณ์ว่า จะได้ลาภทุกสิ่งทุกอย่าง เพราะหญิงขาวเหลือง หรือชายผู้ใหญ่

พระอังคารแทรก ๘ เดือน ๓ วัน ๔๐ นาที พยากรณ์ว่า มักเสียเงินทอง ลูกเมีย และมิตรสหาย ศัตรูผิวเนื้อดำแดง ลูกเมียมักตาย ถ้าเจ็บไข้อาการหนัก

พระพุธแทรก ๑ ปี ๖ เดือน ๒๖ วัน ๔๐ นาที พยากรณ์ว่า มักเจ็บในท้อง เสียทรัพย์ ชายร่างดำตาเหลืองเป็นศัตรู อย่าเข้าป่าจะเกิดอันตราย ภายหลังเกิดลาภใหญ่ และได้แต่งงาน หรือได้บุตร

หมายเหตุ วันเสาร์ถือว่าเป็นวันแรงเท่า ๆ กับวันอังคาร ซึ่งกล่าวมาแล้ว ทั้งสองวันถือว่าเป็นวันแรงทั้งคู่ ดังเช่นที่พูดกันจนติดปากว่า "ตายวันเสาร์เผาวันอังคาร" อย่างนี้ก็ว่าแรงไม่ดี อย่างไรก็ตาม ในเรื่องวันแรงนั้นจะถือว่าไม่ดีทั้งนั้นก็ไม่ได้ เพราะแรงดีก็มีดังที่กล่าวไว้ในหมายเหตุของวันอังคารเป็นตัวอย่าง

พระเสาร์ชาวบ้านกลัวกันมาก ถือว่าถ้าพระเสาร์เสวยอายุของผู้ใดหรือแทรกในชันษาของผู้ใด มักทำให้ผู้นั้นได้รับความทุกข์ถึงเลือดตกยางออก หรือมิฉะนั้นก็ทำให้ผู้นั้นต้องเสียญาติขาดมิตร ต้องท่องบทมนต์ หรือทำพิธีรับเมื่อจะออกก็ต้องทำพิธีส่ง

อนึ่ง ยังถือกันอีกว่า ถ้าผ้านวันเสาร์มักได้แก่เจ้าตัว

วันพฤหัสบดี

พระพฤหัสบดี จัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายอ่อนโยน ธาตุดิน ประจำอยู่ทิศตะวันตก มีกำลังเสวยอายุ ๑๙ ปี อักษรประจำวันพฤหัสบดี คือ บ. ป. ผ. ฝ. พ. ฟ. ภ. ม. สีประจำ คือ สีเหลือง หรือขาวเหลือง

๑. กิจการในวันพฤหัสบดี

ก. ใช้สีเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. สีน้ำเงิน

๒. สีแดง

๓. สีเขียว

พึงเว้น สีดำ สีกรมท่า สีน้ำเงินแก่

ข. ผ่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ทิศเหนือ

๒. ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

๓. ทิศใต้

พึงเว้นทิศตะวันตกเฉียงใต้

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. วันศุกร์

๒. วันอาทิตย์

๓. วันพุธ

พึงเว้นวันเสาร์

๒. ผู้เกิดวันพฤหัสบดี

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ศ. ษ. ส. ห. (ดีทางเกียรติ)

๒. อ อา อิ อี อุ อู เอ โอ (ดีทางทรัพย์, ความเจริญ)

๓. ฎ. ฏ. ฐ. ฑ. ฒ. ณ. (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ

ด. ต. ถ. ท. ธ. น.

เงื่อนไขอื่น พึงดูอธิบายตอนต้น ๆ

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย สุกษม ศิลบีน สันต์ เสกสม โองการ อาคม อาสา อาณัติ อาศรม เสริมพันธ์ อาจ อำรุง อวยชัย ไศล อำนวย อภิชาติ อภิบาล เหม หาญ แสน สิน ศิลป์ เสริม สินธุ์ สืบพงษ์ สัมภาษณ์ อาบ

ชื่อผู้หญิง สาณี โรหิณี มณี อรองค์ พรสุข พิศสวย พรรณี วรรณา สุณิสา เกษมศรี เอมอร สมสวาท เกษสลวย สวยสรรพ์ อังคณา อุสุมา กุสุมา วสุรา วุฒยา พิศสม ส่งศรี สมศิลป์ สรวงสรรค์ เสริมศิริ สุรสา อาสยา

ข. การตั้งฉายา

พึงใช้อักษรประจำ หรือจะใช้ตามแบบการตั้งชื่อในข้อ ก. ก็ได้ (ดูตอนต้น ๆ ประกอบ)

ตัวอย่าง

ปภากโร ปภสฺสโร ปภงฺกโร ปนาโท ปญฺญาธโร ปาสมุตฺโต ปาสาทิโก ปสาทนีโย ปีณินฺทฺริโย ปีติภกฺโข ปุญฺญมากโร ปุสฺสเทโว ปุสฺสธมฺโม เปลโล ผุฏฺฐธมฺโม พลเทโว ภทฺทสีโล ภทฺทคุโณ มนุญฺโญ มหินฺธโร มหพฺพโล มานิโต มุตฺตจาโค

ค. สมพงษ์วัน

วันพฤหัสบดี	กับ	วันพฤหัสบดี	ไม่ดี ไม่ปรองดอง
,,	กับ	วันศุกร์	กลาง ๆ
,,	กับ	วันเสาร์	ดี
,,	กับ	วันพุธ (กลางคืน)	ไม่ดี ขัดกัน

ฆ. การจัดเคหสถาน

การตั้งพระพุทธรูป บ่ายพระพักตร์ไปสู่ทิศใด พึงดูตอนต้น ๆ

ในบริเวณบ้าน หรือภายในบ้าน พึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

คนใช้ คนผู้ห้อมล้อม	อยู่ทิศตะวันตก
ยุ้งข้าว ที่เก็บเสบียงอาหาร	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ
อาวุธ ของรุนแรง	อยู่ทิศเหนือ
ทรัพย์สิน แก้วแหวน เงินทอง	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ
ครัว เตาไฟ	อยู่ทิศตะวันออก
บุตร ภรรยา	อยู่ทิศใต้
ห้องน้ำ ส้วม	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้

ง. พระประจำวัน และบทมนต์

วันพฤหัสบดี พระนั่งปางสมาธิ บทมนต์ คือ รตนสูตร

จ. พระเสวยอายุ และพระแทรก

ตารางพระพฤหัสบดี

๑	ปี	๕	๙	๑๐	๑๒	๑๔	๑๗	๑๙
	เดือน	๕	๑	๓	๑๑	๔	๒	๐
	วัน	๑๕	๒๕	๑๕	๕	๑	๒๗	๐
	นาที	๒๐	๒๐	๒๐	๒๐	๖๐	๑๑๐	๐
๒	ปี ๓	๒	๓	๑	๒	๑	๒	๑
	เดือน ๔	๑	๘	๑	๗	๔	๑๐	๙
	วัน ๕	๑๐	๑๐	๒๐	๒๐	๒๖	๒๖	๓
	นาที ๒๐	๐	๐	๐	๐	๔๐	๔๐	๒๐
๓	พฤหัส	ราหู	ศุกร์	อาทิตย์	จันทร์	อังคาร	พุธ	เสาร์

วิธีดูตาราง พึงดูตอนต้น ๆ

คำพยากรณ์ย่อ

วันพฤหัสบดี เสวยตัวเอง ๓ ปี ๔ เดือน ๕ วัน พยากรณ์ว่า จะได้ลาภทุก ๆ อย่าง และชื่อเสียง ผู้ใหญ่ผิวเนื้อขาวหรือครูอาจารย์จะให้ลาภ มักแต่งงาน หรือได้บุตร

พระราหู แทรก ๒ ปี ๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า เบื้องต้นได้ทรัพย์สินเงินทอง ภายหลังต้องโทษ เสียเงินทองและบริวาร มิฉะนั้นพี่น้อง เมียจะหนีจาก มักเจ็บท้อง คนรักจะเป็นศัตรู ศัตรูผมหยองท้องใหญ่

พระศุกร์ แทรก ๓ ปี ๘ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ได้ลาภของขาวอันเป็นที่รัก และบริวารหญิงสาว อยู่เย็นเป็นสุข หญิงผิวเนื้อขาว จะนำลาภมาให้

พระอาทิตย์ แทรก ๑ ปี ๑ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า มักเจ็บหู เจ็บตา และปวดหัว มักได้ลาภเป็นข้าวของและเงินทองจากมิตรสหาย หรือชายผิวเนื้อดำแดงมียศศักดิ์

พระจันทร์ แทรก ๒ ปี ๗ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า เบื้องต้นมีลาภ ภายหลังมักฉิบหายด้วยศัตรู ระวังหญิงขาวเหลืองจะนำความเดือดร้อนมาให้

พระอังคาร แทรก ๑ ปี ๔ เดือน ๒๖ วัน ๔๐ นาที พยากรณ์ว่า อาจถูกจองจำ มิฉะนั้นจะเป็นความเพราะผู้ใหญ่ เสียทรัพย์และข้าวของ บริวารให้โทษ

พระพุธ แทรก ๒ ปี ๑๐ เดือน ๒๖ วัน ๔๐ วินาที พยากรณ์ว่า จะได้ลาภทรัพย์สินเงินทองและชื่อเสียง เพราะปัญญาของตัวเอง มักเป็นความแต่มีผู้ช่วยเหลือ ระวังมือเท้ามักได้รับบาดเจ็บ

พระเสาร์ แทรก ๑ ปี ๙ เดือน ๓ วัน ๒๐ นาที พยากรณ์ว่า เสียทรัพย์สินเงินทองเพราะผู้ใหญ่ มิฉะนั้นผู้ใหญ่หรือนายจะทำโทษ มักถูกผู้ชายใส่ความ

หมายเหตุ วันพฤหัสบดี โบราณถือว่าเป็นวันครู การไหว้ครูจึงนิยมทำกันในวันนี้ และห้ามแต่งงานในวันนี้ เด็ดขาด

วันราหู

(คือวันพุธกลางคืน)

พระราหู จัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายเข้มแข็ง ธาตุลม ประจำอยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ มีกำลังเสวยอายุ ๑๒ ปี อักษรประจำพระราหู คือ ย. ร. ล. ว. พ. สีประจำคือ สีเทา สีเมฆหมอก สีดอกรัก หรือดำเนื้อละเอียด ดำนวล

๑. กิจการในวันราหู (คือพุธกลางคืน)

ก. ใช้สีเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. สีแดง

๒. สีขาวนวล

๓. สีดำ สีกรมท่า สีน้ำเงินแก่

พึงเว้นสีเหลือง

ข. บ่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ

๒. ทิศตะวันออก

๓. ทิศตะวันออกเฉียงใต้

พึงเว้นทิศตะวันตก

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. วันอาทิตย์

๒. วันจันทร์

๓. วันเสาร์

พึงเว้นวันพฤหัสบดี

๒. ผู้เกิดวันราหู (พุธกลางคืน)

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้ เป็นมงคล คือ

๑. อ. อา. อิ. อี. อุ. อู. เอ. โอ. (ดีทางเกียรติ)

๒. ก. ข. ค. ฆ. ง. (ดีทางทรัพย์, ความเจริญ)

๓. ด. ต. ถ. ท. ธ. น. (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ บ. ป. ผ. ฝ. พ. ฟ. ภ. ม.

เงื่อนไขอื่น พึงดูอธิบายตอนต้น ๆ

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย เอนก อนันต์ อารักษ์ อาทิตย์ ครรชิต คเณศร์ คณิต ขจร กำจร กำจัด ดำเนิน ดำเกิง นบ น้อม ตวัน โตน ถาวร ทหาร เทียม ธรรมนูญ นิต์ ธีรนิติ์ อนุชาต นัยวินิต ดรุณ เดช อนึก

ชื่อผู้หญิง เอมโอช อบอวล ดอกเอื้อง เอื้องคำ เอื้องงาม ถนิมกาญจน์ น้ำทิพย์ เนื้อทิพย์ นิ่มนวล ธารทิพย์ สมถวิล จินดา รังศี นันทา นันทินี อนุชา ราตรี ตาดทอง ยมโดย ลำดวน ตาบทิพย์ เจตกา สุนทรี จิตนา นิตยา

ข. การตั้งฉายา

พึงใช้อักษรประจำวันหรือจะใช้ตามแบบการตั้งชื่อในข้อ ก. ก็ได้ (ดูตอนต้น ๆ ประกอบ)

ตัวอย่าง

ยานิโก ยญฺญโกวิโท รณญฺชโห รตฺตวณฺโณ รกฺขิตทฺวาโร ราชิลํวโร เรวโต โลมหํโส วรญาโณ วสุตฺตโม วรุโณ วิรุฬฺหิธมฺโม วิริยารมฺโภ วีรจิตฺโต วุฑฺฒญาโณ

ค. สมพงศ์วัน

วันราหู กับ วันเสาร์ ดี

,, กับ วันราหู ไม่ดี

(เกี่ยวข้องกับวันใด ๆ พึงดูวันนั้น ๆ ที่เกี่ยวกับวันราหู)

ฆ. การจัดเคหสถาน

การตั้งพระพุทธ บ่ายพระพักตร์ไปสู่ทิศใด พึงดูตอนต้น ๆ

ในบริเวณบ้านหรือภายในบ้านพึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้:-

คนใช้ ผู้ห้อมล้อม	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ
ยุ้งข้าว ที่เก็บเสบียงอาหาร	อยู่ทิศเหนือ
อาวุธ ของรุนแรง	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ
ทรัพย์สิน แก้วแหวน เงินทอง	อยู่ทิศตะวันออก
ครัว เตาไฟ	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้
เครื่องใช้ เครื่องมือในอาชีพ	อยู่ทิศใต้
บุตร ภรรยา	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้
ห้องน้ำ ส้วม	อยู่ทิศตะวันตก

ง. พระประจำวัน และบทมนต์

วันราหู พระปาริไลยก์ (มีลิงและช้าง) บทมนต์ คือ อาฏานาฏิยปริตร

จ. พระเสวยอายุและพระแทรก

ตารางพระราหู

๑	ปี		๓	๔	๕	๖	๘	๙	๑๒
	เดือน		๗	๓	๙	๖	๒	๑๐	๐
	วัน		๐	๐	๐	๒๐	๑๐	๒๐	๐
	นาที		๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๒	ปี	๑	๒	๐	๑	๐	๑	๑	๒
	เดือน	๔	๓	๘	๖	๙	๗	๘	๑
	วัน	๐	๐	๐	๐	๒๐	๒๐	๑๐	๑๐
	นาที	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๓	ราหู		ศุกร์	อาทิตย์	จันทร์	อังคาร	พุธ	เสาร์	พฤหัส

วิธีดูตาราง พึงดูอธิบายตอนต้น ๆ

คำพยากรณ์ย่อ

พระราหู เสวยตัวเอง ๑ ปี ๕ เดือน พยากรณ์ว่า มักเจ็บไข้ เจ็บมือ เจ็บเท้าและเจ็บท้อง อาจถูกจองจำ มักพลัดพรากจากพี่น้อง พ่อแม่มักตาย บริวารหนีหาย ภายหลังท่านว่ามีลาภ

พระศุกร์ แทรก ๒ ปี ๓ เดือน พยากรณ์ว่า จะได้ของขาวเหลืองอันพอใจ ถ้ามิฉะนั้น จะได้บริวารหญิงชาย

พระอาทิตย์ แทรก ๘ เดือน พยากรณ์ว่า ผู้ใหญ่จะให้รางวัลเงินทอง ลูกเมียบริวารหญิงชาย ภายหลังเจ็บท้องและเจ็บนัยน์ตา มิฉะนั้น เสียทรัพย์สินเงินทองของรัก ศัตรูผิวเนื้อดำแดง มีกำลังกว่าตน

พระจันทร์ แทรก ๑ ปี ๖ เดือน พยากรณ์ว่า ผู้ใหญ่หรือนายจะขึ้งเคียดแก่ตนเป็นความจะแพ้ มิฉะนั้นหญิงขาวชายขาวจะใส่ความ ภายหลังท่านว่ามีลาภมาก

พระอังคาร แทรก ๙ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า ถูกใส่ความเสียทรัพย์สินเงินทองเลือดตกยางออก ชายดำปากกล้าและชายดำท้องใหญ่ผมบาง เป็นศัตรู ให้เร่งระวัง

พระพุธ แทรก ๑ ปี ๗ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า ได้ลาภมาก ภายหลังศัตรูใส่ความแก่ตน เสียเงินเสียทอง ระวังชายชั่วร่างต่ำ มักเป็นศัตรู

พระเสาร์ แทรก ๑ ปี ๘ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า มักเจ็บท้อง อย่าขึ้นต้นไม้และภูเขาจะเป็นโทษ ให้เกรงภายใน ๑๐ วัน ภายหลังจะเกิดลาภเงินทองเพราะมิตรสหาย ศัตรูผิวเนื้อดำแดง

พระพฤหัส แทรก ๒ ปี ๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า เดินทางเกิดภัย ผู้หญิงขาวจะใส่ความถึงตาย เสียเงินทอง อยู่กับที่จะเกิดลาภ ผู้ใหญ่จะให้ยศศักดิ์

หมายเหตุ วันราหูหรือวันพุธกลางคืนนี้ ไม่ถือว่าเป็นวันเกิดของคน เพราะเมื่อผู้ใดเกิดในวันพุธกลางคืน ก็ไม่นับราหูเสวยอายุของผู้นั้นเป็นต้นไป คงเริ่มนับแต่วันพุธ (๑๗ ปี)

เป็นต้นไป แม้พระประจำวัน ก็คงสร้างพระยืนอุ้มบาตรอยู่นั่นเอง เว้นไว้แต่ราหูให้โทษหรือเสวยอายุและแทรกในลำดับต่อกันไปนั่นแหละ จึงจะสร้างพระปาริไลยก์ไว้บูชา

พระราหู คนกลัว ถือกันว่า ถ้าเสวยอายุหรือแทรกชันษาของผู้ใด มักทำให้ผู้นั้น "พลัดที่นา คาที่อยู่" และมักสติวิปลาสอีกด้วย ต้องทำพิธีรีตองเช่นเดียวกับวันเสาร์นั้นแล

อนึ่ง เรื่องพระปาริไลยก์นี้ นิยมกันว่า ถ้าจะสร้างก็สร้างเพียงองค์เล็ก ๆ ถ้าองค์ใหญ่ถือกันว่า อยู่ที่ใดมักเป็นเหตุให้เกิดการทะเลาะวิวาทขาดสามัคคีในที่นั้น ดูก็เห็นสมกับประวัติของพระปาริไลยก์ ซึ่งแสดงถึงปางที่พระพุทธเจ้าต้องเสด็จออกประทับอยู่ในป่า เนื่องจากพระสงฆ์ขาดสามัคคี วิวาทกันเพราะมานะและทิฐิ

วันศุกร์

พระศุกร์ จัดเป็นพระเคราะห์ฝ่ายอ่อนโยน ธาตุน้ำ ประจำอยู่ทิศเหนือ มีกำลังเสวยอายุ ๒๑ ปี อักษรประจำพระศุกร์ คือ ศ. ษ. ส. ห. สีประจำ คือ สีน้ำเงิน หรือสองสีเจือเหลือง

๑. กิจการในวันศุกร์

ก. ใช้สีเหล่านี้ เป็นมงคล คือ

๑. สีขาวนวล

๒. สีม่วง

๓. สีเหลือง

พึงเว้นสีเทา สีเมฆหมอก สีดอกรัก

ข. บ่ายหน้าสู่ทิศเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ทิศตะวันออก

๒. ทิศตะวันออกเฉียงใต้

๓. ทิศตะวันตก

พึงเว้นทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

ค. นัดหมายเพื่อทำงานในวันเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. วันจันทร์

๒. วันอังคาร

๓. วันพฤหัสบดี

พึงเว้นวันพุธ (กลางคืน)

๒. ผู้ที่เกิดวันศุกร์

ก. การตั้งชื่อ

ใช้อักษรเหล่านี้เป็นมงคล คือ

๑. ก. ข. ค. ฆ. ฆ. ง. (ดีทางเกียรติ)

๒. จ. ฉ. ช. ซ. ฌ. ญ. (ดีทางทรัพย์, ความเจริญ)

๓. บ. ป. ผ. ฝ. พ. ฟ. ภ. ม. (ดีทางคนรักใคร่)

พึงเว้นอักษรเหล่านี้ คือ ย. ร. ล. ว. ฬ.

เงื่อนไขอื่น พึงดูคำอธิบายตอนต้น ๆ

ตัวอย่าง

ชื่อผู้ชาย ก่อเกียรติ เกื้อกูล กมล โกเมน ก่อพงศ์ บุญช่วย ผดุง เผดิม เจิม เจือ บุญชู บัญชา พิพิธ พิพัฒน์ เพิ่มพร โผน ผาด ผาสุก พิศาล พิสุทธิ โฆสก โฆสิต ประคน ปณิธาน บรรจง บรรเจิด บรรจบ ปัญญา

ชื่อผู้หญิง โชติกา ผกามาศ พวงผกา เพ็ญโฉม เฉิดโฉม งามเฉิด เพ็ญจันทร์ จับจิต ลำเพา พวงแก้ว พุทธชาด พักต์เพ็ญ นพคุณ อนงค์นาฏ ฐิปนีย์ ผกากรอง ผกายมาศ แขไข สุพีชา พริ้มเพรา ภาคยา ภคินี แพมาลย์ แพมาลา สุมามาลย์ สุมนา ฒาปนา ปานจิต ผ่องพรรณ

ข. การตั้งฉายา

พึงใช้อักษรประจำวัน หรือจะใช้ตามแบบการตั้งชื่อในข้อ ก. ก็ได้ (ดูตอนต้น ๆ ประกอบ)

ตัวอย่าง

โสมทตฺโต สุวณฺโณ สุทฺธจิตฺโต เสฏฺโฐ สาโม สารธมฺโม สินิทฺโธ สุทฺธสีโล สุคนฺโธ สีลสุนฺทโร สงฺฆโสภโณ หาสจิตฺโต หาสธมฺโม หิตกฺกโก หิตาจาโร

ค. สมพงษ์วัน

วันศุกร์ กับ	วันศุกร์	ไม่ดี ทรัพย์เก็บไม่อยู่
,, กับ	วันเสาร์	ดี
,, กับ	วันพุธ (กลางคืน)	ไม่ดี บมิจากเป็นก็จากตาย

ฆ. การจัดเคหสถาน

การตั้งพระพุทธรูป บ่ายพระพักตร์ไปสู่ทิศใด พึงดูตอนต้นๆ

ในบริเวณบ้านหรือภายในบ้าน พึงจัดคนและสิ่งของให้อยู่ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้ :-

คนใช้ผู้ห้อมล้อม	อยู่ทิศเหนือ
ยุ้งข้าวที่เก็บเสบียงอาหาร	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ
อาวุธ ของรุนแรง	อยู่ทิศตะวันออก
ทรัพย์สิน แก้วแหวนเงินทอง	อยู่ทิศตะวันออกเฉียงใต้
ครัว เตาไฟ	อยู่ทิศใต้
เครื่องมือเครื่องใช้ในอาชีพ	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงใต้
บุตร ภรรยา	อยู่ทิศตะวันตก
ห้องน้ำ ห้องส้วม	อยู่ทิศตะวันตกเฉียงเหนือ

ง. พระประจำวันและบทมนต์

วันศุกร์ พระยืนปางรำพึง บทมนต์ คือ ธชัคคสูตร

จ. พระเสวยอายุและพระแทรก

ตารางพระศุกร์

๑	ปี		๕	๘	๙	๑๓	๑๕	๑๘	๑๒
	เดือน		๓	๒	๘	๐	๑๑	๘	๐
	วัน		๐	๐	๒๐	๑๐	๒๐	๐	๐
	นาที		๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๒	ปี	๔	๑	๒	๑	๓	๑	๓	๒
	เดือน	๑	๒	๑๑	๖	๓	๑๑	๘	๔
	วัน	๐	๐	๐	๒๐	๒๐	๑๐	๑๐	๐
	นาที	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐	๐
๓	ศุกร์		อาทิตย์	จันทร์	อังคาร	พุธ	เสาร์	พฤหัส	ราหู

วิธีดูตาราง พึงดูอธิบายตอนต้น ๆ

คำพยากรณ์ย่อ

พระศุกร์เสวยตัวเอง ๔ ปี ๑ เดือน พยากรณ์ว่า จะได้รับความสุข พร้อมทั้งแก้วแหวนเงินทองและผ้าผ่อน มักแต่งงานอย่างพึงพอใจ ได้บริวารทั้งหญิงชาย

พระอาทิตย์ แทรก ๑ ปี ๒ เดือน พยากรณ์ว่า มักเจ็บไข้ เจ็บหัว เจ็บเท้า มักผิดใจด้วยมิตรสหาย มิฉะนั้นจะผิดใจด้วยลูก, เมีย, ผัวแห่งตนหรือผิดใจด้วยชายผิวเนื้อดำแดงซึ่งเป็นศัตรูผู้ใส่ความตน มักเสียเงินเสียทอง

พระจันทร์ แทรก ๒ ปี ๑๑ เดือน พยากรณ์ว่า ได้ทรัพย์สินเงินทอง พี่น้องมาหาสู่ หญิงขาวเหลืองนำลาภมาให้

พระอังคาร แทรก ๑ ปี ๖ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า ได้ทรัพย์สินแก้วแหวนเงินทอง และบริวารเป็นที่รัก ได้ชื่อเสียง ถ้าไปสงครามจะมีชัยชนะ ได้ลูกเมียเป็นที่พึงใจ มักเจ็บไข้ หายไข้แล้วจะมีลาภ

พระพุธ แทรก ๓ ปี ๓ เดือน ๒๐ วัน พยากรณ์ว่า จะได้ลาภจากบริวารหรือผู้ใหญ่ บริวารที่หนีหายไปจะกลับคืนมาเอง อาจเจ็บไข้แล้ว ภายหลังจะมีลาภอีก

พระเสาร์ แทรก ๑ ปี ๑๑ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า จากลูกและเมียหรือผัว มิฉะนั้นจะเจ็บไข้ มักเสียนัยน์ตา เสียทรัพย์สินเงินทองและบริวาร ศัตรูผิวเนื้อดำแดงผมหยอง

พระพฤหัส แทรก ๓ ปี ๙ เดือน ๑๐ วัน พยากรณ์ว่า ได้ลาภเพราะข้าราชการ บริวารที่หนีไปจะกลับคืนมา

พระราหู แทรก ๒ ปี ๕ เดือน พยากรณ์ว่า เสียเงินทอง เพราะชายดำท้องใหญ่ตาเหลือก มิฉะนั้นจะเกิดพยาธิในท้อง ถ้ามิฉะนั้นลูกเมียหรือผัวญาติมักจะตาย

หมายเหตุ วันที่คนชอบมากที่สุดคือวันนี้ มักนิยมทำกิจการต่าง ๆ โดยถือว่าจะเกิดความสุขความเจริญ นอกจากเป็นเพราะพระศุกร์ เป็นพระเคราะห์อ่อนโยนธาตุน้ำแล้ว คงเนื่องมาจากคำว่า "ศุกร์" มีเสียงพ้องกับคำว่า "สุข" นั่นเอง

วันศุกร์นี้ โบราณห้ามมิให้เผาศพโดยเด็ดขาด ซึ่งคงยังถือกันอยู่เป็นส่วนมาก

วิธีประกอบอาหารมังสวิรัติ

เรียบเรียงโดย

พระยาภะรตราชสุพิช ฯ

เจ้าภาพขอประทานอนุญาตจัดพิมพ์หนังสือวิธีประกอบอาหารมังสวิรัติ ซึ่งเรียบเรียงโดย พระยาภะรตราชสุพิช ฯ ซึ่งได้ล่วงลับไปแล้ว ผลพลานิสงส์ใด ๆ อันเกิดจากหนังสือเล่มนี้ เจ้าภาพขอน้อมอุทิศส่วนกุศลแด่ พระยาภะรตราชสุพิช ฯ ผู้เรียบเรียงไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

หมายเหตุการปรุงอาหาร

ข้าพเจ้าขอเรียนให้ท่านที่ใช้ตำรานี้ทราบว่า การปรุงอาหารผักนี้ไม่จำเป็นต้องถือเคร่งครัด ในสิ่งของที่ประกอบอาหารนี้ แม้ยักย้ายใช้อะไรแทนในบางอย่างก็ได้ ขออย่าให้เกี่ยวแก่เนื้อสัตว์ น้ำมันสัตว์เท่านั้น เช่น มันฝรั่งจะใช้มันไทย มันเทศแทนก็ได้ ที่ใดบอกว่า เห็ดจะใช้เห็ดอะไรก็ได้ ที่ใดบอกถึงผักชนิดไร ถ้าชนิดนั้นหาไม่ได้จะใช้ผักอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันแทนก็ได้ อนึ่ง ถ้าชอบรสแหลมหรืออร่อยมาก ๆ ควรเติมผงชูรสลงไป เติมผงชูรสได้ทุกอย่างตามใจชอบ น้ำปลาถั่วนั้นมีหลายอย่าง อย่างข้น อย่างใส และซีอิ๊ว ส่วนน้ำมันก็คือน้ำมันถั่ว น้ำมันบัว แต่อย่างไรก็ดี เมื่อจะใช้น้ำปลาถั่ว, น้ำมัน, และเต้าหู้ยี้ควรต้องระวังใช้อย่างดีที่ ๑ จะทำให้รสอาหารดีขึ้น อย่าบังควรใช้ของเลว ๆ เลย

อนึ่ง เครื่องปรุงอาหารตำรานี้ไม่ได้กำหนดว่าอย่างไหนจำนวนเท่าไร ก็เพราะยากที่จะกำหนดตายตัวได้ เพราะถ้าทำอาหารมาก เครื่องปรุงก็ต้องใส่มาก ทำอาหารน้อยก็ใส่เครื่องปรุงแต่น้อย และโปรดใช้ความคะเนเอาตามสมควร หวังว่าแม่ครัวที่ทำอาหารเนื้อสัตว์ชำนาญอยู่แล้ว การปรุงอาหารตามตำรานี้ก็ไม่ยากอะไรเลย โปรดเข้าใจตามนี้ด้วย

พระยาภะรตราชสุพิช ฯ

ท่านจะฉันอะไรในมื้อนี้ ?

อาหารบริสุทธิ์ไม่มีกรรมร่วมฆ่าสัตว์ใหญ่ ที่มีมือมีตีนปลอดภัยจากบาปกรรมมากมาย เรามาทดลองชักจูงฝึกหัดฝีมือทำดูกันบ้าง จะได้มีเชื้อบุญกุศล เป็นอนุสัย เป็นปัญญาติดตามวิญญาณเราไปเกิดใหม่บ้าง

รายชื่ออาหารผักไม่เกี่ยวกับเนื้อสัตว์

๑. แกงเผ็ดเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดเป็นเนื้อ (เช่นเห็ดโคนหรือเห็ดบัวหรือเห็ดอื่น ๆ ก็ได้ที่ไม่มีพิษ) หอม, กระเทียม, ข่าตะไคร้, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, เปราะหอม, ผิวมะกรูด, กะชาย, ใบโหระพา, พริกขี้ฟ้า, เกลือ, น้ำซีอิ๊ว (ถ้าหาเห็ดไม่ได้จะใช้ฟักทองหรือหน่อไม้สดเป็นเนื้อแทนเห็ดก็ได้)

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า ตะไคร้, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, เปราะหอม, ผิวมะกรูด, เกลือใส่ครกโขลกให้ละเอียด กระชายหั่นละเอียด พริกชี้ฟ้าหั่น เด็ดใบโหระพา ปอกเห็ดล้างน้ำแล้วพักไว้ (ถ้าใช้ฟักทองหรือหน่อไม้ หั่นชิ้นพองาม) ส่วนมะพร้าวขูดแล้วคั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาเครื่องที่โขลกลงผัดพอหอมดีแล้วใส่เห็ด (หรือฟักทองหรือหน่อไม้) เติมหางกะทิ พอสุกใส่กะชาย, พริกชี้ฟ้า, ใบโหระพา, ที่หั่นไว้นั้น ใส่น้ำซีอิ๊วอย่างใสแล้วชิมดูรสตามต้องการ ถ้าชอบรสหวานจะใส่น้ำตาลด้วยก็ได้

๒. แกงต้มยำเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดสด (เห็ดโคนหรือเห็ดบัวหรือเห็ดฟาง ก็ได้) ตะไคร้, ใบมะกรูด, มะนาว, พริกขี้หนูน้ำปลาถั่ว,* ผักชี

วิธีทำ เห็ดสดปอกเปลือกล้างน้ำ หั่นยาวตามดอกพองาม เอาน้ำใส่หม้อตั้งไฟ พอเดือดก็ใส่ตะไคร้ใบมะกรูดและเห็ดลงในหม้อ พอเดือดยกลงใส่น้ำปลาถั่ว มะนาวพริกขี้หนูทุบแตกแล้วลงในหม้อชิมรสดูตามชอบ ตักใส่ชามแล้วโรยผักชีรับประทานร้อน ๆ

---

* น้ำปลาถั่วนั้น ตามร้านจีนมีขาย เรียกว่า ซีอิ๊วขาว

๓. แกงต้มส้มเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดสด (จะเป็นเห็ดโคนหรือเห็ดบัวเห็ดฟางก็ได้) หัวหอม, กระเทียม, พริกไทย, รากผักชี, เต้าหู้ยี้, น้ำปลาถั่ว, น้ำมันถั่ว, ส้มมะขามเปียก, น้ำตาลปึบ, ต้นหอม, ขิงสด, พริกชี้ฟ้า

วิธีทำ หอม, กระเทียม, เผาไฟพอสุกปอกเปลือกล้างน้ำ แล้วเอาลงครกโขลก รวมกับรากผักชีพริกไทย เติมเต้าหู้ยี้ลงเล็กน้อยยกหม้อขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำมันถั่วพอควรแล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้หอมแล้วเอาเห็ดซึ่งหั่นเป็นชิ้นพองามใส่ลงผัดด้วย ต่อไปก็เติมน้ำลงพอควร แล้วใส่น้ำตาล, น้ำปลาถั่ว, น้ำส้มมะขามเปียก และต้นหอมที่ตัดเป็นฝอยไว้ลงในหม้อด้วย ชิมดูรสตามชอบ ตักใส่ชามแล้วโรยพริกชี้ฟ้า และผักชีที่หั่นไว้ เป็นเสร็จรับประทานได้

๔. แกงตะพาบน้ำ (มี่กึ๊น)

เครื่องปรุง มี่กึ๊นเป็นเนื้อ พริกแห้ง, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, เปราะหอม, ข่า, ตะไคร้ ใบมะกรูด, หอม, กระเทียม, ผิวมะกรูด, เกลือ, น้ำตาล, น้ำปลาถั่ว, ลูกตาลอ่อน, ลูกมะอึก, ระกำ, พริกชี้ฟ้า, มะพร้าว

วิธีทำ เอาเครื่องแกงใส่ครกโขลกให้ละเอียด คั้นกะทิเอาแต่หัวขึ้นตั้งไฟเคี่ยวพอเป็นมัน แล้วเอาน้ำพริกผัดพอหอม เอาหางกะทิใส่พอเดือดจึงเอามี่กึ๊นที่เป็นเนื้อหั่นเป็นชิ้นยาว ๑ องคุลี มะอึกผ่า ๔, ระกำหั่นเป็นชิ้น, พริกสดหั่น, ใบมะกรูดฉีก, หั่นลูกตาลอ่อนเป็นชิ้นเหมือนหนังหมู, เอาของเหล่านี้ใส่ในหม้อแกงแล้วเติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล ชิมดูรสตามต้องการ

๕. แกงฉู่ฉี่เต้าหู้เหลือง

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, เกลือ, รากผักชี, ใบมะกรูด, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลทราย, ผิวมะกรูด

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กะเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, เกลือ, ราก-ผักชี, โขลกให้ละเอียดแล้วคั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมัน เอาน้ำพริกลงผัดให้หอม เต้าหู้เหลืองหั่น

ชิ้นพองามใส่ลง ใส่น้ำปลาถั่ว น้ำตาลทรายชิมดูรสตามชอบใจ ใบมะกรูดหั่นเป็นฝอย ๆ โรยหน้าด้วย (จะใช้เห็ดสดเป็นเนื้อแทนเต้าหู้ก็ได้)

๖. แกงเผ็ดกับผลไม้

เครื่องปรุง เห็ดบัวหรือเห็ดโคนก็ได้เป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด ลูกจันทน์, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, เปราะหอม, เกลือ. ใบมะกรูด พริกอ่อน, มะพร้าว, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, องุ่นสด, เงาะ, แอปเปิล, สละหรือระกำหวานก็ได้

วิธีทำ นำเครื่องแกงทั้งหมดลงครกโขลกให้ละเอียด สละหรือระกำคว้านเอาเมล็ดออกใช้ทั้งกลีบ เงาะผลหนึ่งผ่า ๒ หรือ ๓ ตามขนาดเล็กหรือใหญ่ พริกอ่อนหั่น ใบมะกรูดฉีกเตรียมไว้แล้วขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน เอาน้ำพริกลงผัดให้หอมดีแล้วเติมหางกะทิคะเนดูให้พอดี อย่าให้ใสนักหรือข้นนักพอเดือดใส่ผลไม้กับเห็ดที่เตรียมไว้นั้นลง แล้วใส่น้ำปลาถั่ว น้ำตาล ชิมดูให้เปรี้ยวเค็มหวานดีแล้วใส่พริกอ่อนใบมะกรูด อย่าเคี่ยวให้นานนักผลไม้กับเห็ดจะเปื่อย พอเดือดชิมดูรสกลมกล่อมดีแล้วรีบยกลง

๗. แกงมัสหมั่นเต้าหู้

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาวเป็นเนื้อ (คือเต้าหู้อย่างที่เจ๊กทอดขาย) พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, ลูกจันทน์, ดอกจันทน์, เปราะหอม, อบเชย, ข่า, ตะไคร้ เกลือ, น้ำส้มซ่า, น้ำตาล, น้ำซีอิ๊ว, มะพร้าว, มันฝรั่ง, หัวหอม (จะใช้หอมหัวใหญ่หรือหัวเล็กก็ได้) ถั่วลิสงคั่ว, น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ เปราะหอม, อบเชย, ข่า, ตะไคร้ ใส่กะทะคั่วพอหอมแล้วโขลกให้ละเอียด เต้าหู้ทอดน้ำมันถั่วพอเหลืองแล้วตักขึ้นไว้ก่อน ขูดมะพร้าวคั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้นั้นลงผัดให้หอม เอาเต้าหู้ที่ทอดทิ้งไว้นั้นใส่ แล้วเอาน้ำส้มซ่า น้ำปลาถั่ว น้ำตาล ใส่ชิมดูรสตามต้องการ (ถ้าจะเอาฟักทองแทนเต้าหู้ดังกล่าวแล้วก็ได้แต่ไม่ต้องทอด)

๘. แกงชักส้ม

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ พริกแห้ง, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด ส้มมะกรูด หอม, กระเทียม, ลูกผักชี, ผักบุ้ง, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลทราย, ส้มมะขามเปียก, มะพร้าว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, ลูกผักชี, เกลือ ลงครกโขลกให้ละเอียด ปอกผลมะกรูดเอาแต่ผิวคั้นเกลือกำหายขื่น หั่นเต้าหู้เป็นชิ้น หั่นผักบุ้งเป็นท่อน ๆ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน เอาเครื่องที่โขลกลงผัดพอหอมดี ฉีกใบมะกรูดใส่ เติมหางกะทิซึ่งคั้นไว้ลงไปแล้วใส่น้ำปลาถั่ว น้ำตาล น้ำส้มมะกรูด และน้ำส้มมะขามเปียก ครบแล้วชิมดูรสตามต้องการ

๙. แกงนพเก้า

เครื่องปรุง ถั่วฝักยาว, หน่อไม้สด, ผักชะอม ยอดฟักทอง, เนื้อฟักทอง, ถั่วเหลือง, มะเขือ, พริกอ่อน, เท่า ๆ กันอย่างละพอควร พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, กะชาย, ผิวมะกรูด, มะพร้าว, น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอาข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, พริกแห้ง, หอม, กระเทียม ใส่ครกโขลกให้ละเอียด ขูดมะพร้าวคั้นกะทิ หั่นถั่วฝักยาวและผักบุ้งให้เป็นท่อนพองาม หั่นหน่อไม้ มะเขือ พริกอ่อน ยอดฟักทอง เนื้อฟักทอง ให้เป็นชิ้นพอสมควร (มากน้อยตามต้องการ) เด็ดผักชะอมล้างน้ำพักไว้ เอากะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้ใส่ลง พอเดือดจึงเอาเครื่องผักที่หั่นเตรียมไว้นั้นลงใส่ทุก ๆ อย่าง เหยาะน้ำปลาถั่วลงไปแล้วชิมดูตามชอบใจ (แกงนี้จะไม่ใช้กะทะก็ได้)

๑๐. แกงดอกขี้เหล็ก

เครื่องปรุง ใบขี้เหล็ก หรือดอกก็ได้ เป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, กะชาย, เกลือ, ถั่วเหลือง, น้ำปลาถั่ว มะพร้าวและมีกี่ม

วิธีทำ เอาใบหรือดอกขี้เหล็กต้มให้หายขม แล้วเอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, กระชาย เกลือ, ถั่วเหลือง (เฉพาะถั่วเหลืองต้องต้มเสียก่อน) ใส่ครกโขลกพร้อมกับพริกให้ละเอียด ขูดมะพร้าวคั้นกะทิเสียก่อนแล้วเอาใบหรือดอกขี้เหล็กที่ต้มไว้นั้นลงใส่พร้อมด้วยหมูที่ตัดเป็นชิ้น ๆ เติมน้ำปลาถั่วแล้วชิมดูรสตามชอบใจ

๑๑. แกงป่า

เครื่องปรุง เห็ดฟาง หรือเห็ดโคนเป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, พริกอ่อน, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด กะชาย, ลูกผักชี, เกลือ, ใบกะเพรา, ใบมะกรูด, น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, เกลือ, ลูกผักชี, ใส่ครกโขลกให้ละเอียด หั่นกะชาย พริกอ่อน เด็ดใบกะเพราล้างน้ำให้สะอาดแล้วพักไว้ เอาน้ำมันถั่วตั้งไฟพอร้อนแล้วเอาน้ำพริกลงผัดให้หอม เติมน้ำพอควรแล้วผ่าเห็ดใส่ พอสุกเอาน้ำปลาถั่ว ใบกะเพรา กะชายที่หั่นไว้ และใบมะกรูดใส่ลง ชิมดูรสตามความพอใจ

๑๒. แกงคั่วเห็ดเผาะ

เครื่องปรุง เห็ดเผาะเป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, เกลือ, เต้าหู้ขาวทอด น้ำปลาถั่ว น้ำตาลทราย

วิธีทำ ผ่าเห็ดเผาะล้างน้ำให้สะอาด พักไว้แล้วเอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, เกลือ ลงครกโขลกให้ละเอียด เต้าหู้ขาวทอดพอเหลืองแล้วหั่นให้เป็นชิ้นยาวเล็ก ๆ คั้นมะพร้าวใช้หัวกะทิตั้งไฟพอเป็นมันนิดหน่อย แล้วละลายน้ำพริกใส่ลงไป เติมหางกะทิลงอีก คะเนให้พอกับของที่แกง แล้วใส่เห็ดเผาะ เต้าหู้ เติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล ชิมดูพอได้ที่แล้วยกลง (จะใช้หน่อไม้ดองแทนเห็ดเผาะก็ได้)

๑๓. แกงคั่วฟักทอง

เครื่องปรุง ฟักทองเป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, กะชาย, ใบแมงลัก, มะพร้าว, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล

วิธีทำ เอาพริกและเครื่องแกงใส่ครกโขลก หั่นฟักทองเป็นชิ้นขนาดพอสมควรยาวสัก ๑ องคุลี คั้นกะทิขึ้นตั้งไฟพอเป็นมันแล้วเล็กน้อย จึงเอาเครื่องพริกที่โขลกไว้ละลายกับกะทิเคี่ยวไปพอหอม แล้วเอาฟักทอง น้ำปลาถั่วหรือเกลือใส่ ชิมดูตามชอบใจ แล้วเอาใบแมงลักใส่แล้วยกลง

๑๔. แกงกาหรี่

เครื่องปรุง ใช้มันฝรั่งเป็นเนื้อ พริกแห้ง, มะพร้าว, ข่า, ตะไคร้, ลูกผักชี ลูกยี่หร่า, ลูกจันทน์, ดอกจันทน์, เปราะหอม ขมิ้นชัน, เมล็ดกระวาน, เกลือ, น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอาลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, ลูกจันทน์, ดอกจันทน์, เปราะหอม, เมล็ดกระวาน คั่วพอหอม กระเทียม หอม คั่วพอสุก เอาพริก, ตะไคร้, ขมิ้นชัน, ข่า หั่นใส่ครกโขลกรวมกันให้ละเอียด แล้วคั้นกะทิเอาขึ้นตั้งไฟเคี่ยวพอเป็นมัน จึงเอาน้ำพริกลงผัดกับกะทิ พอหอมแล้วเอาหางกะทิเติม เอามันฝรั่ง หอมฝรั่ง หั่นเป็นชิ้นพองามพอควร ถั่วเหลืองนั้นต้องต้มเสียก่อนและใส่ลงเพียงเล็กน้อย เมื่อแกงสุกแล้วใส่เกลือหรือน้ำปลาถั่ว แล้วชิมดูพอเหมาะก็ใช้ได้

๑๕. แกงเผ็ดลูกชิ้น

เครื่องปรุง เห็ดกับแป้งมี่เป็นเนื้อ มะพร้าว, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, ลูกจันทน์, ดอกจันทน์, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, พริกแห้ง, กระเทียม, เกลือ ใบโหระพา, พริกแห้ง พริกอ่อน, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล

วิธีทำ เอาลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, ลูกจันทน์, ดอกจันทน์, ข่า, ตะไคร้, ผลมะกรูด พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, เกลือ ลงครกโขลกให้ละเอียดเป็นน้ำพริกพักไว้ แล้วปอกเห็ดล้างน้ำให้สะอาด เอาแป้งมี่และเห็ดลงครกโขลกให้ละเอียด ปั้นเป็นลูกชิ้น ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาน้ำพริกลงผัดพอหอม แล้วเติมหางกะทิลงไปให้พอแก่ความต้องการ ปิดฝาให้เดือด แล้วเอาลูกชิ้นที่ปั้นไว้ลงใส่ คะเนพอสุกแล้ว ใส่น้ำปลาถั่ว น้ำตาลทราย พริกอ่อน ใบโหระพา ชิมดูรสพอเหมาะ (รับประทานกับขนมจีนก็ได้)

๑๖. ต้มเค็มใบชะมวง

เครื่องปรุง ใบชะมวงเป็นเนื้อมากน้อยตามต้องการ ถั่วเหลือง, ข่า, ตะไคร้ หัวหอม หัวกระเทียม, เต้าหู้ทอด, พริกไทย, เห็ดสด, เต้าเจี้ยวเมืองจีน, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลทราย

วิธีทำ ข่า, ตะไคร้, หัวหอม, หัวกระเทียม, พริกไทย, เต้าเจี้ยวเมืองจีน โขลกให้ละเอียดดีแล้วยกกะทะขึ้นตั้งไฟ เอาน้ำตาลทรายลงผัดให้เป็นสีแดงเข้มแล้วตักใส่หม้อ แล้วล้างกะทะให้สะอาด เทน้ำมันถั่วลงไปพอควร แล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม แล้วเอาน้ำใส่เทลงหม้อยกขึ้นตั้งไฟ ใบชะมวงฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ เอาลงนาบในกะทะให้ตายนิ่ง แล้วตักใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้น้ำงวด เติมน้ำปลาถั่วแล้วชิมดู ให้มีเปรี้ยว เค็ม หวาน ใช้ได้

๑๗. แกงจืดเต้าหู้ขาว

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาวเป็นเนื้อ ข้าวเกรียบแก้ว, หอมฝรั่ง, ตังฉ่าย, น้ำปลาถั่ว ต้นหอม, พริกไทย, กระเทียม, รากผักชี, น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เอาเต้าหู้ทอดพอเหลืองดีแล้ว หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม เอาข้าวเกรียบแก้วแช่น้ำพออ่อนนิ่ม หั่นหอมฝรั่งเป็นชิ้น ตัดต้นหอมเป็นท่อน ๆ ตำกระเทียม พริกไทย รากผักชี ให้ละเอียดแล้วเอาน้ำมันถั่วใส่กะทะ เอาเครื่องที่ตำไว้ใส่ลงผัดพอหอมดีเติมน้ำปลาถั่วพอสมควร แล้วตักใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟให้เดือด เอาเต้าหู้ ข้าวเกรียบ หอมฝรั่ง ตังฉ่าย น้ำปลาถั่ว ต้นหอมใส่แล้วยกลง

๑๘. แกงจืดวุ้นเส้น

เครื่องปรุง วุ้นเส้นเป็นเนื้อ เห็ดหูหนู, ดอกไม้จีน, ฟองเต้าหู้, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล ต้นหอมสด, ผักชี, พริกไทย, กระเทียม, เต้าหู้เหลือง

วิธีทำ เอากระเทียม, พริกไทย, รากผักชีโขลกให้ละเอียดแล้วเอาลงเจียวกับน้ำมันถั่วให้หอม เอาวุ้นเส้น, เห็ดหูหนู, ฟองเต้าหู้, ดอกไม้จีน ลงแช่น้ำล้างให้สะอาด และเอาเต้าหู้หั่นตามชอบ แล้วเอาลงผัดกับเครื่องที่เจียวไว้ เอาน้ำใส่ พอเดือดเอาน้ำปลาถั่ว น้ำตาลทรายใส่ ตัดต้นหอมเป็นท่อนใส่ลงชิมดูดีแล้วยกลง ผักชีและพริกไทยโรย รับประทานร้อน ๆ

๑๙. ต้มยำหัวปลี

เครื่องปรุง หัวปลีเป็นเนื้อ มะพร้าว, ตะไคร้, ใบมะกรูด, มะนาว, พริกแห้ง ผักชี, พริกนก น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอาหัวปลีเผาไฟให้สุกเสียก่อน แล้วคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟพอเดือด ตัดหัวปลีที่เผานั้นเป็นท่อน ๆ พองามใส่ลงไป ตะไคร้ทุบให้แตก ใบมะกรูดฉีกเสียก่อนใส่ลงหม้อ พอสุกดีแล้วบีบมะนาวเติมน้ำปลาถั่ว ชิมดูให้พอเหมาะ เอาพริกแห้งเผา พริกสดตำพอแหลกใส่ลงไป ส่วนหัวปลีนั้นถ้าไม่ชอบเผาจะใช้สดก็ได้ ตัดเป็นท่อนอย่างเดียวกับเผา

๒๐. แกงเห็ดต้มข่า

เครื่องปรุง เห็ดเป็นเนื้อ (เห็ดบัว, เห็ดหอมหรือเห็ดโคน เห็ดฟางก็ได้) ใบมะกรูด มะพร้าว, เห็ดหอม, น้ำปลาถั่ว, มะนาว, พริกนก, ผักชี, พริกแห้ง

วิธีทำ เอาเห็ดหอมแช่น้ำพอนิ่ม ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟ พอเดือดหั่นข่าเป็นแว่น ๆ ฉีกใบมะกรูดใส่ลงด้วย แล้วใส่เห็ดหอม เห็ดบัว หรือเห็ดโคนที่เป็นเนื้อ แล้วเอาน้ำปลาถั่วใส่แล้วบีบมะนาวใส่ลง ชิมดูให้รสพอดีแล้วยกลง พริกนกบุบให้แตกผักชีโรย (ใช้น้ำพริกเผาจิ้มก็ได้)

๒๑. แกงฉู่ฉี่ถั่วแขก

เครื่องปรุง ถั่วแขกสดเป็นเนื้อ พริกแห้ง, หัวหอม, หัวกระเทียม, ข่า, ตะไคร้ ผิวมะกรูด, เกลือ, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หัวหอม, หัวกระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด เกลือ, ใส่ครกโขลกให้ละเอียด ถั่วแขกตัดเป็นท่อนสั้น ๆ พองาม ล้างน้ำให้สะอาด ขูดมะพร้าวคั้นกะทิ เอาหางกะทิไว้ต่างหาก ใช้หัวกะทิตั้งไฟพอแตกมัน เอาน้ำพริกลงผัดให้หอมดี เติมหางกะทินิดหน่อย แล้วใส่ถั่วแขก เติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล ชิมดูรสพอเหมาะดีแล้วยกลง ระวังอย่าให้เหลวนัก พอเป็นน้ำขลุกขลิกพอดี

๒๒. แกงบอนมะเขือ

เครื่องปรุง มะเขือเป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, กะชาย, เกลือ, ใบมะกรูด, ลูกมะกรูด, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลปึก, มะขามเปียก, ถั่วเหลือง

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, กะชาย, เกลือ ใส่ครกโขลกให้ละเอียด เอาถั่วเหลืองลงต้มให้สุกแล้วปอกเปลือกให้สะอาด เอาลงโขลกรวมกับน้ำพริกแทนปลา เอาลงใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดพริกที่โขลกไว้ลงละลายใส่ในหม้อแกง ใบมะกรูดฉีกเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงด้วยปิดฝาให้เดือด แล้วเอามะเขือยาว ตัดเป็นท่อน ๆ หรือชิ้นสี่เหลี่ยมก็ได้ ตามแต่จะชอบใส่ในหม้อแกง ปิดฝาให้สุกแล้วเติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล น้ำส้มมะขามเปียกใส่ลงไป ชิมดูให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ลูกมะกรูดปอกผิวผ่า ๔ ใส่ลงไปด้วย ถ้าชอบใส่กะทิด้วยก็ได้

๒๓. แกงจืดมะระจีน

เครื่องปรุง มะระจีนเป็นเนื้อ เห็ดบัวหรือเห็ดหอม, เต้าหู้ยี้, กระเทียม พริกไทย, น้ำมันถั่ว น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอามะระผ่าเป็น ๒ ซีก แล้วตัดเป็นท่อนยาวสัก ๑ นิ้วฟุต ล้างน้ำให้สะอาด แล้วเอาหม้อต้มพอเดือด ยกลงแล้วบีบน้ำขมออกให้หมดพักไว้ แล้วเอากระเทียม พริกไทยลงครกโขลกให้ละเอียด แล้วละลายน้ำพอควร ใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดก็เอามะระพร้อมด้วยเห็ดบัว ซึ่งหั่นเป็นชิ้นหรือเห็ดหอม ใส่ลงในหม้อเติมน้ำปลาลง ชิมดูตามชอบแล้วยกลงตั้งไว้ แล้วเอากระเทียมที่สับละเอียด พร้อมด้วยน้ำมันถั่วพอสมควร เจียวพอเหลืองแล้วตักลงใส่ในหม้อแกง แล้วเอาเต้าหู้ยี้ชิ้นหนึ่งพอสมควรลงทอด ด้วยน้ำมันถั่ว พอเหลืองแล้วตักใส่ลงในหม้อแกง ชิมดูรสตามชอบอีกครั้งหนึ่งเป็นเสร็จรับประทานได้

๒๔. หมี่กรอบ

เครื่องปรุง เส้นหมี่เป็นเนื้อ เห็ดหอม, เห็ดโคนหรือเห็ดบัว, เต้าหู้, เต้าเจี้ยว, หอม, กระเทียม, น้ำปลาถั่ว น้ำตาลทราย, น้ำมันถั่ว, พริกป่น, ใบกุยช่าย, ผักชี, กระเทียมดอง, ผิวส้มซ่า, พริกชี้ฟ้า, มะนาว, ถั่วงอก

วิธีทำ เอาเส้นหมี่ลวกน้ำร้อน แล้วผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เอาลงทอดด้วยน้ำมันถั่วพอเหลืองกรอบดีแล้วพักไว้ หั่นเห็ดหอมหรือเห็ดโคน, เห็ดบัว, เต้าหู้เป็นชิ้นพอสมควร และทุบกระเทียมเตรียมไว้ เด็ดถั่วงอก หั่นต้นคื่นช่ายเป็นท่อนสั้น ๆ และหั่นกระเทียมดอง, ผิวส้มซ่า, พริกชี้ฟ้า, ผักชีไว้ให้พร้อม แล้วเอากระทะขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำมันถั่วพอร้อน เอา หอม, กระเทียมลงเจียวพอหอม ใส่เต้าหู้ เห็ดหอมหรือเห็ดบัวเห็ดฟาง ถั่วงอก พอสุกใส่พริกป่นพอสมควรแล้วเอาเส้นหมี่ลงใส่ เติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล เต้าเจี้ยว ชิมดูรสพอดี เสร็จแล้วเอาผักชี กระเทียมดอง ผิวส้มซ่า พริกชี้ฟ้า หั่นโรยหน้า ผ่ามะนาวไว้ข้างจาน รับประทานกับใบกุยช่าย, ถั่วงอกดิบ

๒๕. หมี่กวางชาน

เครื่องปรุง บวบเหลี่ยม, เห็ดหอม, หอมฝรั่ง, แตงกวา, มันแกว, หน่อไม้ไผ่ตงสด, ต้นหอม, ผักชี, เส้นหมี่แห้ง, แป้งมี่, น้ำปลาถั่ว, น้ำส้ม, น้ำตาลทราย, พริกไทยป่น, กระเทียม, น้ำมันถั่ว,

วิธีทำ เอาเห็ดหอมแช่น้ำไว้ หั่นบวบ, แตงกวา, มันแกว, หอมฝรั่ง, หั่นเนื้อชิ้นสี่เหลี่ยมพองาม หน่อไม้สดต้มเสียก่อนแล้วหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม เห็ดหอมตัดเป็นท่อนเตรียมไว้ แล้วเอาเส้นหมี่แห้งลงทอดกับน้ำมันถั่ว พอเหลืองดีแล้วตักขึ้น ทุบกระเทียมลงเจียว พอหอมแล้ว เอาเครื่องที่เตรียมไว้ลงผัดพอสุก ใส่น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, น้ำส้ม, ชิมดูรสพอดีแล้วละลายแป้งมี่ใส่ลง พอข้นตักใส่จาน ผักชีพริกไทยโรยหน้า แล้วยกไปตั้งไฟรับประทานร้อน ๆ

๒๖. หมี่เซี่ยงไฮ้

เครื่องปรุง เส้นหมี่, ผักกาน้ำ, เห็ด, (เห็ดอะไรก็ได้) เต้าหู้ทอด, กระเทียม, น้ำส้ม, เกลือ, น้ำปลาถั่ว, น้ำมันถั่ว,

วิธีทำ เส้นหมี่ลวกน้ำร้อนแล้วเทใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ ผักกาน้ำตัดก้านทุบให้แตกแล้วตัดเป็นท่อน ใบกาน้ำตัดอย่างเดียวกัน เต้าหู้ทอดหั่นชิ้นเล็ก ๆ เห็ดหั่นชิ้นบาง ๆ เอากะทะขึ้นตั้งไฟ เทน้ำมันถั่วใส่พอร้อน ทุบกระเทียมตีน้ำมันพอหอม เอาเส้นหมี่ลงผัดพอเหนียวตักขึ้น

เติมน้ำมันถั่วลงไปอีกแล้วเอาผักกาน้า เห็ด เต้าหู้ ลงผัดพอสุกแล้วเอาน้ำปลาถั่วใส่ ถ้าชอบหวานเดาะน้ำตาลนิดหน่อย แป้งมี่ละลายน้ำใส่คนพอข้น ยกตักใส่จานรับประทานกับพริกดองน้ำส้ม

๒๗. หมี่น้ำ

เครื่องปรุง เส้นหมี่ขาวเล็ก ๆ, เต้าหู้ขาวทอด, กระเทียม, เห็ดหอม, เห็ดบัว เมล็ดบัว, เห็ดหูหนู, มะพร้าว, ผักชี, พริกไทย, เกลือ, น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอาเส้นหมี่ลวกน้ำร้อนให้สุกเหนียวแล้วเอาขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ต้มเมล็ดบัวให้สุก คั้นกะทิขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดแล้วเอาเมล็ดบัว เห็ดหอม หรือเห็ดโคน เห็ดบัวและเห็ดหูหนูหั่นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในกะทิพร้อมด้วยเส้นหมี่ ใส่เกลือ ชิมดูรสตามชอบที่ต้องการแล้วยกลง เมื่อจะตักขึ้นไปรับประทาน เอาพริกไทยป่น ผักชี กระเทียมเจียวโรย น้ำปลาถั่วเติมเมื่อเวลารับประทาน

๒๘. ก๋วยเตี๋ยวกวางตุ้ง

เครื่องปรุง ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่, ผักกาน้า, เห็ดหอม, พริกชี้ฟ้า, น้ำส้ม, แป้งมี่, เต้าหู้ทอด, กระเทียม, น้ำปลาถั่ว, น้ำมันถั่ว

วิธีทำ ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่พอสมควร เห็ดหอมแช่น้ำพอนิ่ม ผักกาน้าตัดใบไว้ต่างหาก ก้านทุบพอแตกแล้วตัดเป็นท่อนยาวสององคุลี ใบตัดอย่างเดียวกัน ยกกะทะขึ้นตั้งไฟพอร้อนใส่น้ำมันถั่วทุบกระเทียมตีน้ำมันพอหอม เอาผักกาน้า เห็ดหอม ลงผัดพอสุกใส่เส้นก๋วยเตี๋ยวและเติมน้ำปลาถั่ว ผัดรวมกันไป แป้งมี่ละลายน้ำใส่คนพอข้น ใส่รวมลงไป พอสุกดีตักใส่จานรับประทานกับพริกดองน้ำส้ม

๒๙. ก๋วยเตี๋ยวต้มแห้ง – น้ำ

เครื่องปรุง ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก, ถั่วงอก, เห็ดสด, ถั่วลิสงคั่ว, หัวผักกาดเค็ม, เต้าหู้เหลือง, ตั้งฉ่าย, กระเทียม, ผักชี, พริกป่น, น้ำตาลทราย, น้ำปลาถั่ว น้ำมันถั่ว, ต้นหอม, พริกชี้ฟ้า, มะนาว, น้ำส้ม

วิธีทำ เอาหัวผักกาดเค็มหั่นละเอียดล้างน้ำ ถั่วลิสงคั่วป่นละเอียด เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ผักชีต้นหอมหั่นละเอียด เห็ดสดปอกล้างน้ำต้มสุกแล้วหั่นเป็นชิ้นแทนเนื้อสัตว์ แล้วเอากระเทียมทุบสับละเอียดลงเจียวกับน้ำมันถั่วให้เหลือง แล้วตักใส่ถ้วยไว้ ของอื่น ๆ แยกใส่จานไว้เป็นอย่าง ๆ เมื่อตั้งหม้อน้ำเดือดแล้ว เอาเส้นก๋วยเตี๋ยวกับถั่วงอกลงลวกให้สุก สะบัดน้ำแห้งแล้วลงใส่จานแล้วเอากระเทียมที่เจียวน้ำมันลงคลุกให้ทั่ว แล้วจึงเอาเครื่องที่เตรียมไว้ใส่ลงทุกอย่าง รวมทั้งน้ำปลาถั่ว น้ำตาล น้ำส้ม บีบมะนาว พริกป่น ชิมรสดูตามชอบ

ถ้าต้องการให้เป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำ ก็ตั้งน้ำให้เดือดแล้วตักใส่จาน ใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว ถั่วงอกและเครื่องดังกล่าวแล้วทุกอย่างลงไป เว้นแต่ พริกป่น น้ำตาลเท่านั้น ถ้าจะให้เป็นต้มยำ ก็ใส่พริกป่น น้ำตาลลงไปด้วย

ถ้าต้องการให้เป็นก๋วยเตี๋ยวผัด ก็เอาน้ำมันถั่วเจียวกระเทียม แล้วเอาก๋วยเตี๋ยวพร้อมด้วยเครื่องทุกอย่างลงผัดพอสุกแล้วรับประทานกับพริกชี้ฟ้าดองน้ำส้ม

๓๐. ข้าวมันส้มตำ

เครื่องปรุง ข้าวสาร, มะพร้าว, มะละกอ, กระเทียม, พริกแห้ง, ส้มมะขามเปียก, มะนาว, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลปีบ, ถั่วลิสงคั่ว, เกลือ, พริกขี้หนู, ใบผักต่าง ๆ

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิใส่หม้อ แล้วเอาข้าวสารซาวให้สะอาดแล้วเทใส่ในหม้อกะทิ ใส่เกลือนิดหน่อยให้น้ำกะทิเหนือข้าวขึ้นมาประมาณสององคุลี ตั้งไฟพอเดือด คนให้ทั่วราไฟแต่น้อยแล้วหมั่นคนพอกะทิแห้งแล้วฉีกใบตองปิดปากหม้อ ฝาละมีทับใบตอง เอาไม้ขัดฝาละมีหันรอบ ๆ จะได้สุกทั่วกัน

แล้วเอามะละกอปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาดเอา มีด สับให้เป็น เส้น ฝาน ออก จาก ลูก มากน้อยตามต้องการ เอาพริกแห้งผ่าเมล็ดออกล้างน้ำ ปอกกระเทียมโขลกกับพริกแห้งให้ละเอียดแล้วตักขึ้นเคล้ากับมะละกอ พร้อมกับน้ำตาล น้ำปลาถั่ว มะนาว น้ำส้มมะขามเปียกให้ทั่วกันชิมดูรสตามชอบ แล้วโรยถั่วลิสงที่ป่นไว้ รับประทานกับใบผักต่าง ๆ เช่น ใบยอ ใบชะพลู ใบมันสำปะหลัง ใบมะยมเป็นต้น เจือพริกขี้หนูด้วย

๓๑. ข้าวผัด

เครื่องปรุง ข้าวสุก, เห็ดบัวหรือเห็ดฟางสด หอมหัวใหญ่, แตงกวา, กระเทียม, พริกชี้ฟ้า, น้ำซ๊อส มะเขือเทศ, น้ำซีอิ๊วอย่างดำ, น้ำปลาถั่ว น้ำมันถั่ว, น้ำส้ม

วิธีทำ ปอกเห็ดล้างน้ำผ่าเป็นชิ้นพองาม ยกกะทะตั้งไฟ ใส่น้ำมันถั่วลงไปพอควร ทุบกระเทียมลงตีน้ำมันให้หอม แล้วเอาเห็ดลงผัดพอสุก ใส่น้ำซ๊อสมะเขือเทศ, ใส่น้ำปลาซีอิ๊วดำ, น้ำปลาถั่ว คนให้ทั่ว แล้วเอาข้าวสุกประมาณ ๑ จาน ใส่ลงในกะทะผัดกับเครื่องให้ทั่วชิมดูรสตามชอบ เมื่อตักใส่จานแล้ว เอาแตงกวาที่หั่นไว้แล้วกับต้นหอม ผักชี วางข้างจาน รับประทานกับพริกชี้ฟ้าดองน้ำส้ม

๓๒. ผัดมักโรนี

เครื่องปรุง มักโรนี, เนยแข็ง, เห็ดหอม, ซ๊อสมะเขือเทศ, กระเทียม, พริกไทย, หอมหัวใหญ่, น้ำมันถั่ว, น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ มักโรนีมากน้อยตามต้องการ เป็นท่อนยาวสององคุลีแช่น้ำพอนิ่ม แล้วเอาหม้อตั้งน้ำให้เดือด เอามักโรนีต้มให้สุก สุกแล้วเทใส่กะชอนให้สะเด็ดน้ำ เห็ดหอมแช่น้ำพอนิ่ม ตัดรากล้างน้ำให้สะอาด หอมหัวใหญ่หั่นเป็นชิ้น ยกกะทะขึ้นตั้งไฟเทน้ำมันถั่วใส่ ทุบกระเทียมตีน้ำมันพอหอม เอามักโรนี, เห็ดหอม, หัวหอม ที่เตรียมไว้ลงใส่ผัด พอจวนได้ที่แล้ว เติมน้ำปลาถั่ว ซ๊อสมะเขือเทศลงไปแล้วชิมรสดู ได้ที่ดีแล้วตักใส่จาน หั่นเนยแข็งโรยหน้าและพริกไทยป่นโรยด้วย รับประทานเป็นอาหารกลางวัน

๓๓. ข้าวผัดหน้าเห็ด

เครื่องปรุง ข้าวสุก, เห็ดสด, กระเทียม, พริกไทย, พริกชี้ฟ้า, น้ำส้ม, น้ำมันถั่ว, น้ำปลาถั่ว, แป้งมี่, ผักชี

วิธีทำ ข้าวสุก ๑ ชาม (หรือมากน้อยตามต้องการ) ปอกเห็ดล้างน้ำ หั่นเป็นชิ้นพองาม ยกกะทะขึ้นตั้งไฟ เทน้ำมันถั่วใส่ พอร้อนทุบกระเทียมตีน้ำมันพอหอม แล้วเอาข้าวลงผัด คะเนพอร้อนทั่วกันตักขึ้นใส่จานพักไว้ ใส่น้ำมันถั่วลงไปนิดหน่อย เอาเห็ดที่หั่นเตรียม

ไว้นั้นผัดพอสุก ใส่น้ำปลาถั่วแบ้งมี่ละลายน้ำเทลงคนพอข้น ชิมดูพอได้ที่ตักเทลงบนข้าว เด็ดผักชีเป็นท่อน ๆ และพริกไทยโรยหน้า ยกไปตั้งรับประทานกับพริกดองน้ำส้ม

๓๔. น้ำยาขนมจีน

เครื่องปรุง ถั่วเหลืองเป็นเนื้อ หรือใช้เห็ดสดเช่นเห็ดบัวเห็ดโคนก็ได้ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, กระชาย, มะพร้าว, ถั่วงอก, ใบแมงลัก. พริกขี้ฟ้า, น้ำปลาถั่ว, เกลือ

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟ แล้วเอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, กะชาย, ใส่ลงในกะทิที่เคี่ยวไฟพอสุก แล้วตักขึ้นโขลกให้ละเอียด เอาถั่วเหลืองต้มให้เปื่อยแล้วปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด หรือเห็ดบัวสด เอาลงโขลกกับเครื่องที่ต้มไว้ให้ละเอียด แล้วละลายกับน้ำกะทิที่เคี่ยวไว้ (จะใช้กรองเสียก่อนหรือไม่กรองก็ได้) เอาขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำปลาถั่ว เกลือ ชิมดูรสตามชอบใจ รับประทานกับขนมจีน พร้อมกับถั่วงอกร้มและใบแมงลัก พริกขี้ฟ้า

๓๕. น้ำพริกขนมจีน

เครื่องปรุง ถั่วทองเป็นเนื้อ, พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ถั่วลิสงคั่ว, มะนาว, มะขามเปียก, มะกรูด, สละ, น้ำปลาถั่ว (ซีอิ๊วขาว), น้ำมันถั่ว, มะพร้าว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ใส่ครกโขลกให้ละเอียด ขูดมะพร้าวคั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมัน เอาเครื่องที่โขลกไว้นั้นลงผัดกับกะทิพอสมควร พอหอมดีแล้วยกลง ถั่วทองคั่วแล้วโม่หรือจะโขลกให้ละเอียดก็ได้ ถั่วลิสงโขลกให้ละเอียด ใส่ผสมกับกะทิที่เคี่ยวไว้นั้น และพริกที่ผัดไว้นั้นผสมกัน ใส่น้ำปลาถั่ว, มะนาว, มะขามเปียก, น้ำมะกรูด, น้ำตาล, สละ ชิมดูให้พอเหมาะ ตามแต่จะชอบรสไหน เจียวกระเทียมด้วยน้ำมันถั่วโรยหน้าเครื่องที่จะรับประทานกับน้ำพริก ใช้ผักบุ้งผัดน้ำมันถั่ว พริกแห้งทอด ผักชุบแป้งมี่ทอด ใช้ใบผักเป็ดใบพริก ใบเล็บครุฑ หรือผักอะไรก็ได้ตามแต่จะชอบ ใช้รับประทานกับขนมจีน

๓๖. ขนมจีนซาวน้ำ

เครื่องปรุง ขนมจีนเป็นเนื้อ สับปะรด, ขิง, มะพร้าว, กระเทียม, พริกนก, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, เห็ดสด, แป้งมี่

วิธีทำ ปอกเห็ดให้สะอาดเอาลงโขลกกับแป้งมี่ให้เหนียวแล้วปั้นเป็นก้อนลูกชิ้น ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมันนิดหน่อย แล้วเอาลูกชิ้นลงต้มให้สุกแล้วยกลง สับปะรด, ขิง, กระเทียม หั่นละเอียด พริกนกดอง, น้ำปลาถั่ว, เต้าหู้ทอด หั่นชิ้นละเอียดทอดให้กรอบ รับประทานกับขนมจีนและแกงร้อน ถ้าสับปะรดไม่เปรี้ยวใช้มะนาวบีบเติมลงไปอีก

๓๗. ห่อหมกเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดเป็นเนื้อ (ใช้เห็ดโคนหรือเห็ดฟาง, เห็ดบัว) มี่กึน, ข่า, ตะไคร้, กะชาย, พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ผิวมะกรูด, รากผักชี, ใบมะกรูด, ใบผักชี, เกลือ, ถั่วเหลือง, แป้งมี่, ใบยอ (หรือใบโหระพา หรือใบแสงจันทร์ก็ได้) น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้ ผิวมะกรูด, กะชาย, เกลือ, รากผักชี โขลกอย่างน้ำพริกแกง แล้วเอาถั่วเหลืองต้มให้เปื่อยปอกเปลือกให้สะอาด แล้วเอาลงโขลกกับน้ำพริก เอาน้ำพริกละลายกับหัวกะทิข้น เหยาะแป้งมี่ลงเล็กน้อย แล้วเอาเห็ดที่ปอกใส่น้ำปลาถั่ว แล้วเคล้าลงกับน้ำพริกพอทั่วกับมี่กึนที่ทำเป็นชิ้น ๆ ไว้ ชิมดูรสตามต้องการ แล้วรีบห่อหรือใส่กะทงโดยใช้ใบยอหรือใบโหระพา หรือใบแสงจันทร์รอง และเอาหัวกะทิหยอดหน้า ผักชีโรยหน้า เอาขึ้นนึ่ง เมื่อสุกแล้วใช้ได้ (ถ้าไม่มีเห็ดหรือมี่กึน จะใช้หัวปลีเผาหรือหน่อไม้สดก็ได้ แต่ต้องต้มเสียก่อนหั่นละเอียดแทน)

๓๘. เต้าหู้อร่อย

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, ลูกจันทน์, ดอกจันทน์, เกลือ, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, มะพร้าว, เต้าหู้เหลืองทอด, กะชาย, ต้นหอม, แตงกวา

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ลูกผักชี, ลูกยี่หร่า, ลูกจันทน์, ดอกจันทน์, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, เกลือ ตำให้ละเอียด คั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาเครื่องน้ำพริกผัดพอหอมดี ตัดเต้าหู้ชิ้น ๆ ทอดพอเหลือง แล้วใส่น้ำพริกที่ผัดนั้นให้มีน้ำแกงพอขลุกขลิก สุกดีแล้วเติมน้ำปลาถั่ว ชิมดูรสพอเหมาะกันแล้วตักใส่จาน จักต้นหอม, กะชาย, แตงกวาปักลงให้งามน่าดู

๓๙. พริกขิงเต้าหู้

เครื่องปรุง เต้าหู้เป็นเนื้อ เต้าหู้เหลืองอ่อน หรือเต้าหู้ขาวทอด (เต้าหู้มี ๒ อย่าง คือ อย่างอ่อน อย่างแข็ง เราอย่าเอาอย่างอ่อน) พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูด, ใบมะกรูด, เต้าเจี้ยว, เกลือ, น้ำตาล, น้ำมันถั่ว

วิธีทำ หั่นเต้าหู้ชิ้นพองาม แล้วเอาลงทอดเสียให้กรอบ ส่วนพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้, ผิวมะกรูดใส่ครกโขลกให้ละเอียดพอควร แล้วเทน้ำมันถั่วใส่กะทะ เอาเครื่องที่โขลกไว้ลงผัดพอหอมดีแล้ว เอาเต้าหู้ที่ทอดไว้ลงผัดด้วย ใส่น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล ชิมดูรสตามชอบ (ผักพริกอย่างนี้จะใช้ผักบุ้ง หรือถั่วฝักยาวแทนเต้าหู้ก็ได้)

๔๐. โจ๊กเห็ด

เครื่องปรุง ข้าวสาร, เห็ดบัวหรือเห็ดโคน, ขิง, เต้าหู้ขาวอย่างแข็ง (อย่างเจ๊กทอดขาย) ผักกาดสลัด, ต้นหอม, ผักชี, พริกไทยป่น, กระเทียมเจียว, แป้งหมี่กรอบ, น้ำมันถั่ว, น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ ต้มข้าวให้เปื่อยดีแล้วยกลงพักไว้ก่อน ผ่าเห็ดเป็นชิ้น ๆ ขิงหั่นให้ละเอียด เต้าหู้ขาวหั่นชิ้นเล็ก ๆ ทอดน้ำมันถั่วพอสีนวล ผักกาดตัดเป็นท่อนสั้น ๆ ต้นหอมผักชีหั่นละเอียด เจียวกระเทียมด้วยน้ำมันถั่ว พอเหลืองแล้วเอาเครื่องที่หั่นไว้นั้น (เว้นแต่ผักชี, ต้นหอม, กระเทียมเจียว) ใส่ลงในหม้อข้าวต้ม เวลารับประทานควรอุ่นให้ร้อน ๆ แล้วเติมน้ำปลาถั่ว, โรยผักชี, ต้นหอม, กระเทียมเจียว, พริกไทยป่น, แป้งทอดกรอบ (ถ้าไม่มีเห็ดบัว หรือเห็ดโคน ใช้เห็ดหอมแทนก็ได้)

๔๑. เห็ดกิ้น

เครื่องปรุง ฟองเต้าหู้, แป้งมี่, เต้าหู้ขาวอย่างแข็ง, กระเทียม, พริกไทย, รากผักชี, พริกชี้ฟ้า, น้ำส้ม, น้ำตาลทราย, น้ำมันถั่ว, เกลือ

วิธีทำ เอากระเทียม, พริกไทย, รากผักชี, เกลือนิดหน่อย โขลกให้ละเอียดดีแล้ว เต้าหู้ขาว, เห็ดสด, แป้งมี่ เอาลงโขลกรวมกับของที่กล่าวแล้วให้ละเอียดดี ฟองเต้าหู้ชุบน้ำให้นิ่ม แล้วเอาของที่โขลกไว้ลงห่อให้เป็นท่อนหรือเป็นคำก็ได้ เสร็จแล้วใส่รังถึงนึ่งให้สุกแล้วยกลง ถ้าห่อเป็นท่อนก็ต้องหั่นเป็นแผ่นบาง ๆ เอากะทะขึ้นตั้งไฟ เทน้ำมันถั่วใส่พอร้อนแล้วห่อท่อนที่ว่านี้ลงทอดให้กรอบแล้วตักขึ้นทำน้ำจิ้ม กระเทียม, พริกชี้ฟ้า, น้ำส้ม, เกลือ น้ำตาลทราย ถ้าจะใช้ลูกเกียมบ๊วยก็ได้

๔๒. สะตูเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดบัว หรือเห็ดโคน หรือเห็ดฟาง, มะเขือเทศสุกแดง, หอมฝรั่ง, มันฝรั่ง, บิทรูต, แป้งสาลี, รากผักชี, เกลือ

วิธีทำ เห็ดใช้ทั้งดอกลอกเปลือกออก ล้างน้ำให้สะอาด ต้มมะเขือเทศคั้นเอาแต่น้ำ มันฝรั่ง, หอมฝรั่ง, บิทรูต ผ่าชิ้นให้งามพอดี ตั้งน้ำพอเดือดแล้วเอามันฝรั่ง หอมฝรั่ง บิทรูตใส่ พอสุกดีใส่น้ำมะเขือเทศที่คั้นไว้ ใส่เห็ดคะเนดูพอสุกดี ละลายแป้งมี่อย่าให้ข้นนัก ชิมดูรส ถ้าอ่อนเค็มเติมเกลือพอเหมาะแล้วยกลง เวลาเคี่ยวใส่รากผักชีเคี่ยวไปด้วย

๔๓. สะตูหอมฝรั่ง

เครื่องปรุง ถั่วเหลือง, เต้าหู้เหลือง, เมล็ดบัว, เห็ดหอม, หัวบิทรูต, มะเขือเทศสุก, แป้งสาลี, น้ำมันเนย, เกลือ, พริกไทย, หอมฝรั่ง

วิธีทำ หอมฝรั่งหัวย่อม ๆ คว้านข้างในออกล้างน้ำ เมล็ดบัวกับมะเขือเทศต้มให้สุก เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นเล็ก ๆ ถั่วเหลืองต้มให้เปื่อยปอกเปลือกล้างน้ำ แล้วเอาเครื่องเหล่านี้ผัดน้ำมันเนยพอหอม แล้วตักลงเอาพริกไทยป่นเคล้าให้ทั่ว แล้วบรรจุในหัวหอมที่คว้านไว้

ส่วนมะเขือเทศคั้นเอาแต่น้ำ หัวบิทรูตหั่นชิ้นเล็ก ๆ และเห็ดหอมพอควร เอารวมลงในหม้อพร้อมกัน หัวหอมที่ยัดไส้แล้วตั้งไฟ ใส่แป้งสาลีและเกลือลงเล็กน้อย พอสุกดีก็ใช้ได้

๔๔. สะตูถั่ว

เครื่องปรุง ถั่วเหลือง, มันฝรั่ง, ถั่วฝักยาว, เห็ดบัวสด, หอมหัวใหญ่, แป้งมี่, ซ๊อสมะเขือเทศ, เกลือ น้ำมันถั่ว

วิธีทำ ถั่วเหลืองต้มให้เปื่อย มันฝรั่งปอกเปลือกฝานแผ่นบาง ๆ ล้างน้ำ แล้วทอดให้กรอบตักขึ้นพักไว้ ถั่วฝักยาวตัดเป็นท่อนยาว ๒ องคุลี เห็ดบัวปอกล้างน้ำผ่าเป็นชิ้นพองาม หอมหัวใหญ่หั่นตามหัวชิ้นเขื่อง ๆ เสร็จแล้วยกขึ้นตั้งไฟ เอาน้ำมันถั่วใส่พอร้อนเอาหอมหัวใหญ่ ถั่วฝักยาว เห็ดบัว ถั่วเหลืองลงผัด พอสุกจวนได้ที่แล้ว ผสมเกลือ น้ำซ๊อสมะเขือเทศ แป้งมี่ลงคนให้ข้น ตักใส่มันฝรั่งที่ทอดไว้เอาลงวางข้างจานให้รอบ แล้วยกไปตั้งให้รับประทานร้อน ๆ หากทิ้งไว้ให้เย็นจะนิ่ม รับประทานไม่อร่อย

๔๕. สะตูกะหล่ำปลี

เครื่องปรุง กะหล่ำปลี, เห็ดบัว, แป้งมี่, พริกไทย, มะเขือเทศ, รากผักชี

วิธีทำ กะหล่ำปลีทั้งชิ้นล้างน้ำให้สะอาด มะเขือเทศผ่าเอาเม็ดออก เห็ดบัวปอกเปลือกล้างน้ำแล้วพักไว้ เอาน้ำใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดเอากะหล่ำปลี มะเขือเทศใส่เคี่ยว พอจวนเปื่อยใส่เห็ด รากผักชี พริกไทยลงไปด้วยกัน พอน้ำงวดยกหม้อลง ตักกะหล่ำปลีเห็ดใส่จานพักไว้ เอามะเขือเทศใส่กะชอนยีให้แตก เอาแต่เนื้อใส่ลงไปในน้ำที่เคี่ยวผสมเกลือกับแป้งมี่เล็กน้อย แล้วใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้ข้น ชิมดูรสตามชอบแล้วเอาเห็ดกับกระหล่ำปลีใส่รวมลงไป เวลารับประทานเติมซ๊อสลงนิดหน่อย

๔๖. สะเต๊กถั่วแขก

เครื่องปรุง ถั่วแขกหรือถั่วลันเตา, มันฝรั่ง, หอมฝรั่ง, ซ๊อสมะเขือเทศ, น้ำมันเนย

วิธีทำ ตัดถั่วแขกเป็นท่อนหรือถั่วลันเตาก็ได้ ล้างน้ำให้สะอาด มันฝรั่งต้มสุกแล้วผ่าหอมฝรั่งล้างน้ำลงต้มรวมกับถั่วและมันฝรั่ง ใส่กะทะผัดกับน้ำมันเนย พอสุกแล้วเอาซ๊อสมะเขือเทศใส่ลงพอควรและใส่เกลือ ชิมดูรสตามต้องการ

๔๗. ประทัดลม

เครื่องปรุง ฟองเต้าหู้, เห็ดหอม, เมล็ดบัว, เต้าหู้เหลือง, มันฝรั่งต้ม, รากผักชี, กระเทียม, พริกไทย น้ำมันถั่ว, น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ ต้มเมล็ดบัวล้างน้ำให้สะอาด หั่นชิ้นพองาม เห็ดหอมแช่น้ำล้างแล้วหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เอากะทะขึ้นตั้งไฟใส่น้ำมันถั่วแล้วเอารากผักชี กระเทียม พริกไทยโขลกให้ละเอียดลงผัดพอหอม แล้วใส่เครื่องที่หั่นไว้ลงผัดรวมกันไป ชิมดูรสพอเหมาะดีแล้วตักขึ้น ฟองเต้าหู้ที่แช่น้ำพอนิ่ม ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมแล้วห่อเครื่องที่ผัดไว้ให้เป็นก้อนกลม ๆ ปล่อยปลายไว้แล้วเอาลงทอดกับน้ำมันถั่ว พอเหลืองเป็นอันใช้ได้

๔๘. มันห่อ

เครื่องปรุง มันฝรั่ง, เมล็ดบัว, เห็ดหอม, หอมฝรั่ง, มะเขือเทศสุก, เต้าหู้เหลือง, รากผักชี, กระเทียม, พริกไทย, น้ำปลาถั่ว, แป้งมี่, น้ำตาล, มะพร้าว

วิธีทำ ต้มมันฝรั่งให้สุกปอกเปลือกแล้วโขลกพอละเอียดแล้วพักไว้ ต้มเมล็ดบัวให้สุกแล้วล้างน้ำหั่นชิ้นพองาม เห็ดหอมแช่น้ำหั่นละเอียด มะเขือเทศ เต้าหู้หั่นดูให้ชิ้นพอดีเสร็จแล้วคั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมัน เอาเครื่องที่หั่นไว้นั้นลงผัดกับรากผักชี กระเทียม พริกไทยที่ตำละเอียดแล้ว เติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล ชิมดูรสกลมกล่อมดีแล้วยกลง หั่นผักชีเคล้าลงไปด้วยแล้วเอามันที่โขลกห่อไส้ที่ผัดนี้ห่อแล้วเวลาทอดต้องชุบแป้งมี่ ละลายหัวกะทิ ทอดด้วยน้ำมันถั่วพอเหลืองกรอบดีแล้วใช้รับประทานกับน้ำซอส

๔๙. ป๋อเปี๊ยะสดสามแซ่

เครื่องปรุง แป้งป๋อเปี๊ยะ (อย่างแผ่นใหญ่) เห็ดโคนหรือเห็ดบัว, หอมฝรั่ง, หน่อไม้ไผ่ตง, เต้าหู้เหลือง, ถั่วงอก, น้ำปลาถั่ว, ผักกาดสลัด, คื่นฉ่าย, ต้นหอม, ถั่วเหลือง, ผักชี, แตงกวา, แป้งมี่, ซาซำเจ่ย, น้ำส้ม, เกลือ, พริกสดแดง

วิธีทำ ต้มเห็ดให้สุกตักขึ้นใส่ชามพักไว้ น้ำที่ต้มเก็บไว้ใช้, หั่นหัวหอม, หน่อไม้, เต้าหู้ เป็นชิ้นเล็ก ๆ ยาวราวครึ่งนิ้ว เด็ดถั่วงอกล้างน้ำให้สะอาดแล้วต้มไว้ให้เสร็จ ต้มถั่ว-เหลืองให้เปื่อยปอกล้างน้ำให้สะอาด แล้วละลายแป้งมันด้วยน้ำต้มเห็ดเอากะทะขึ้นตั้งไฟใส่น้ำมันถั่วลงไปพอควร ทุบกระเทียมตีน้ำมันพอหอม แล้วเอาของที่เตรียมไว้ทั้งหมดลงผัด ใส่ถั่วเหลือง, น้ำปลาถั่ว, ถั่วงอก ใส่น้ำตาลนิดหน่อยหรือไม่ใส่ก็ได้ตามใจชอบ ชิมดูรสดีแล้วยกลงแล้วทำเครื่องประกอบต่อไป คือเอาซาชำเจี่ยมาเลือกเอาเมล็ดออกให้หมด กรองด้วยผ้าขาวบางแล้วปรุงน้ำส้ม, เกลือ, พริกสด, ปั่นละเอียด ผสมชิมให้มีรสเปรี้ยว เค็มหวาน ใช้ทาบ๊อเปี๊ยะ เวลารับประทานล้างผักกาดสลัด, คื่นฉ่าย, ต้นหอม, แตงกวาให้สะอาดด้วยด่างทับทิมใส ๆ ฝานแตงกวาตามยาวบาง ๆ คื่นฉ่าย, ใบผักกาดสลัดตัดสอง จักต้นหอมหัวท้ายพองามแช่น้ำไว้ เสร็จแล้ววางผักเหล่านี้ลงบนบ๊อเปี๊ยะจะเป็นแป้ง ๒ แผ่นหรือ ๓ แผ่นก็ตาม แล้วตัวเครื่องที่ผัดไว้ดังกล่าวข้างต้นใส่ลงบนผักแล้วพับสองข้างม้วนให้แน่นทาซาชำเจี่ย จัดใส่จานรับประทานกับต้นหอมที่จักแช่น้ำไว้

๕๐. สาคูบรรจุไส้

เครื่องปรุง สาคูเม็ดเล็ก, เมล็ดบัว, เห็ดหอม, หอมหัวใหญ่, ถั่วลิสงคั่ว เต้าหู้เหลือง, น้ำปลาถั่ว น้ำตาล, มะพร้าว, กระเทียม, น้ำมันถั่ว, ผักชี, พริกชี้ฟ้า

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมันแห้ง ๆ, เมล็ดบัว, เห็ดหอม, เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ถั่วลิสงโขลกอย่าให้ละเอียดนัก แล้วนำของที่กล่าวนี้ลงผัดในน้ำกะทิเติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล ชิมดูรสพอดีแล้วพักไว้ นวดสาคูกับน้ำร้อนพอดิบ ๆ สุก ๆ นวดให้เหนียว แล้วห่อไส้ที่ผัดนั้นเป็นก้อนพอเหมาะแล้วนึ่งให้สุก เจียวกระเทียมด้วยน้ำมันถั่ว โรยบนก้อนสาคู รับประทานกับผักชีพริกชี้ฟ้า ใช้รับประทานเป็นของว่าง

๕๑. แซนวิชเห็ดโคน

เครื่องปรุง เห็ดโคน ต้ม สับละเอียด ๑ ถ้วย เต้าหู้เหลือง สับละเอียด ๑ ถ้วย น้ำซีอิ๊ว, ขนมปังปอนด์, เนย, มัสตาส ผักดอก (ชนิดที่มีรสเปรี้ยวและหวาน) พริกไทย, เกลือ

วิธีทำ ผสมเห็ด, เต้าหู้, เนย, เกลือ, พริกไทยป่น และซ้อสเข้าด้วยกัน หั่นขนมปังทาด้วยเนย มัสตาสแล้ว จึงใส่เห็ดที่ผสมไว้อีกทีหนึ่ง เอาขนมปังอีกแผ่นหนึ่งซึ่งทาเนยแล้วประกบกัน ตัดขอบออกให้หมด แล้วตัดตามขวางเป็น ๓ แผ่น แซนวิชนี้สำหรับรับประทานกับผักดองชนิดเปรี้ยว

๕๒. จาดอังวะ

เครื่องปรุง ถั่วฝักยาว, กะหล่ำปลี, ผักบุ้ง, พริกหยวก, แตงกวา, หอมหัวใหญ่, ถั่วลันเตา, หน่อไม้ไผ่ตง, ขมิ้นชัน, หอม, กระเทียม, พริกแห้ง, ตะไคร้, งาขาว, มะพร้าว, น้ำตาล เกลือ, น้ำส้ม

วิธีทำ เอาผักต่าง ๆ ที่กล่าวแล้วข้างต้นตัดเป็นชิ้นย่อม ๆ แล้วล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แล้วเอาพริกแห้ง, ตะไคร้, หอม กระเทียม, ขมิ้นชัน กะพอควรใส่ครกโขลกให้ละเอียด กะทิคั้นเอาแต่หัวให้ข้นขึ้นตั้งไฟเคี่ยวพอเป็นมันเล็กน้อยแล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้ ผัดกับกะทิพอหอม จึงเอาผักทั้งหมดที่หั่นไว้ใส่ผัดกับกะทิ พอสุกใส่น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ ชิมดูรสตามชอบ เวลารับประทานจึงเอางาคั่วโรย

๕๓. จาดบี่นัง

เครื่องปรุง แตงร้านหรือแตงกวา, มะพร้าว, งาขาว, ขิง, กระเทียม, พริกชี้ฟ้าแดง, น้ำส้ม, น้ำตาล เกลือ

วิธีทำ แตงร้านหรือแตงกวาล้างน้ำให้สะอาด ฝานชิมเสียก่อนเอาชนิดที่ไม่ขม แล้วผ่าตามลูกเป็น ๔ ชิ้นฝานไส้ทิ้งให้หมด แล้วหั่นตามขวางชิ้นหนา ๆ ประมาณครึ่งองคุลี แตงต้องให้มาก ขิง กระเทียมนิดหน่อย งาพอควร มะพร้าวขูดเคี่ยวน้ำมันใหม่ ๆ งาขาวคั่วให้เหลือง ขิงซอยยาว ๆ กระเทียมหั่นตามกลีบยาว ๆ พริกชี้ฟ้าแดงผ่า ๔ ตามยาว เอาแตงที่หั่นแล้วห่อผ้าขาวบางมัดให้แน่น เอาของหนัก ๆ ทับให้น้ำตก เมื่อน้ำตกออกหมดแล้ว เอาออกผึ่งไว้สัก ๒ ชั่วโมง เมื่อแตงแห้งดีแล้วจึงเอาขิงกระเทียม พริก งา เกลือ น้ำส้ม น้ำตาล เคล้าปนให้เข้ากันให้ดี ชิมดูให้หวานออกหน้าอย่างอาจาด เมื่อเข้ากันดีแล้ว จึงเอาน้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยวไว้ให้เย็นเสียก่อน เมื่อเย็นดีแล้วจึงค่อยเทใส่ในแตงเคล้าให้ทั่วอีกครั้ง น้ำมันมะพร้าวต้องใส่ให้ท่วมแตงแล้วบรรจุใส่ขวดไว้รับประทานนาน ๆ

๕๔. เมี่ยงส้ม

เครื่องปรุง มะพร้าว, ถั่วลิสง, น้ำตาลปึก, เกลือ, หัวหอม, ขิง, ผักกาดสลัด, พริกชี้ฟ้า, มะม่วงดิบ, มะปรางดิบ, กระท้อน

วิธีทำ ขูดมะพร้าวด้วยกระต่ายจีนคั่วให้เหลืองแล้วพักไว้ เอาน้ำตาลปึกลงใส่ภาชนะจะเป็นหม้อหรือกะทะก็ได้ ตั้งไฟเคี่ยวให้เป็นยางมะตูมระลงเอาเกลือป่นใส่ ชิมดูให้พอเหมาะ ขิงสดปอกเปลือกหั่นให้ละเอียด หัวหอมซอยตามหัว ถั่วลิสงคั่วตำพอแหลก มะพร้าวที่คั่วไว้เอาลงคนในน้ำตาล ขิง หัวหอม ถั่วลิสง เอาลงเคล้าด้วยกันแล้วตักใส่จานรับประทานกับมะม่วงดิบ, มะปราง หรือกระท้อนหรือผักสลัดด้วยก็ได้

๕๕. เมี่ยงลาว

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาวหรือเหลืองก็ได้ เห็ดหอม, หอมหัวเล็กหรือใหญ่ก็ได้ ถั่วลิสง, ขิง, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, ส้มมะขามเปียก, มะพร้าว, ใบผักกาดดอง, ข้าวตังหรือขนมปังปอนด์ทอด, พริกชี้ฟ้า

วิธีทำ เต้าหู้, เห็ดหอม, หอมหัวใหญ่หรือหัวเล็ก ขิง ทั้ง ๔ อย่างนี้หั่นละเอียด ถั่วลิสงคั่วตำหยาบ ๆ มะพร้าวขูดด้วยกระต่ายจีนคั่วพอสีนวล แล้วขูดมะพร้าวคั้นกะทิตั้งไฟพอเป็นขี้โล้แล้วเติมน้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, น้ำส้ม มะขามเปียก แล้วชิมดูรสให้พอดี แล้วเอาลงผัดจนแห้งแล้วจึงตักลงห่อเป็นคำ ๆ ด้วยผักกาดดอง หรือใบมันลำปะหลังลวกน้ำร้อนก็ได้ รับประทานกับข้าวตัง หรือขนมปังปอนทอด พริกชี้ฟ้า (เป็นของว่าง)

๕๖. แยนเตาโฟ

เครื่องปรุง เต้าหู้ทอด, ผักบุ้งจีน, เห็ด, แป้งมี่, น้ำเต้าหู้ยี้, พริกชี้ฟ้า, กระเทียม, พริกไทยป่น, รากผักชี, น้ำส้ม, เกลือ, น้ำปลาถั่ว (ซีอิ๊วขาว)

วิธีทำ พริกไทย, กระเทียม, รากผักชี, โขลกให้ละเอียด เห็ดบัวปอกเปลือกล้างน้ำแล้วเอาลงโขลกรวมกันกับแป้งมี่เคล้าให้เข้ากัน เต้าหู้ผ่ากลางเอาเครื่องที่โขลกลงยัดไส้ในเต้าหู้ทอด เสร็จแล้ว ถ้าไส้เหลือปั้นเป็นก้อนต่างลูกชิ้น เอาน้ำใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดเอา

เต้าหู้ลูกชิ้นลงต้มให้สุกแล้วตักขึ้นใส่จานพักไว้ น้ำในหม้ออย่าเท เอาผักบุ้งตัดเป็นท่อนยาวสององคุลี เต้าหู้ลูกชิ้นตัดเป็นคำ ๆ จวนรับประทานยกหม้อน้ำข้นตั้งไฟให้เดือดแล้วเอาผักบุ้งลงลวกพอสุกแล้วตักขึ้น ถ้าจะรับประทานกันหลายคนก็ปรุงน้ำในหม้อให้หมด ถ้าน้ำเต้าหู้ยี้ไม่เค็ม จะเติมน้ำปลาถั่วด้วยก็ได้ พริกต้องโขลกให้ละเอียดละลายน้ำส้มรับประทานร้อน ๆ จะมีรสมาก

๕๗. ข้าวตังหน้าตั้ง

เครื่องปรุง ข้าวตัง, เห็ดหอม, หอมหัวใหญ่, ถั่วลิสงคั่ว, ถั่วงอก, น้ำตาลทราย, กระเทียม, พริกไทย, ผักชี, พริกชี้ฟ้า, น้ำปลาถั่ว, มะพร้าว

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิเอาขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน เห็ดหอมแช่น้ำให้นิ่มแล้วล้างน้ำให้สะอาดสับให้ละเอียด หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ถั่วลิสงตำให้ละเอียด ถั่วงอกเด็ดรากล้างน้ำให้สะอาดเอาลงหม้อให้หมด แล้วเติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาลทราย ชิมดูรสตามความต้องการ พอได้ที่ดีแล้วยกลงตักใส่ชาม แล้วเอากระเทียมเจียว พริกชี้ฟ้าหั่นโรยหน้า ยกไปตั้งรับประทานกับข้าวตังทอด

๕๘. เต้าหู้ขาวยัดไส้

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาวอย่างแข็ง, ถั่วเหลือง, หอมฝรั่ง, หอมหัวใหญ่, ตั้งฉ่าย, ผักกาดขาว, ผักชี, แป้งมี่, พริกชี้ฟ้า, กระเทียม, พริกไทยป่น, น้ำส้ม, เกลือ, น้ำมันถั่ว

วิธีทำ ถั่วเหลืองต้มพอสุกปอกเปลือกล้างน้ำ หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ตั้งฉ่ายล้างน้ำให้สะอาด ผักชีเด็ดเป็นช่อ ๆ ทุบกระเทียมสับให้ละเอียดแล้วยกกะทะขึ้นตั้งไฟเทน้ำมันถั่วลงไป เอากระเทียมที่ทุบไว้ลงเจียวพอเหลืองตักขึ้นแล้วเอาเครื่องที่หั่นไว้ลงผัดพอสุกเติมน้ำปลาถั่วลงไป แล้วชิมดูได้ที่แล้วแป้งมี่ละลายน้ำเทลงในเครื่องที่ผัดคนให้เข้ากันแล้วตักใส่จานพักไว้เต้าหู้ขาวตัดเป็นหน้าจั่วหรือชิ้นสี่เหลี่ยมก็ได้ คว้านข้างในออกอย่าให้ก้นทะลุ แล้วเอาเครื่องต่าง ๆ ที่กล่าวแล้ว ยัดใส่ในเต้าหู้ที่คว้านไว้เสร็จแล้วใส่รังซึ้งนึ่ง พอสุกยกลง เอากระเทียมที่เจียวไว้โรยหน้า รับประทานร้อน ๆ จะมีรสมาก พริกดองน้ำส้มใช้สำหรับรับประทานกับเต้าหู้ยัดไส้ด้วย

๕๙. ข้าวเกรียบปากหม้อ

เครื่องปรุง แป้งข้าวจ้าว, เม็ดบัว, เห็ดหอม, หัวหอม, ถั่วลิสงคั่ว, พริกไทยป่น, กระเทียม, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, เต้าหู้เหลือง, มะพร้าว, ผักชี, พริกชี้ฟ้า

วิธีทำ ต้มเห็ดบัวปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่นชิ้นยาว ๆ เห็ดหอมหั่นละเอียด เต้าหู้หั่นชิ้นเล็กๆ ถั่วลิสงโขลกอย่าให้ละเอียดนัก เอาลงผัดกะทิ เติมน้ำปลาถั่ว, น้ำตาล ชิมดูรสให้ดีแล้วโรยพริกไทยป่น เจียวกระเทียมให้เหลือง แล้วคลุกกับเครื่องที่ผัดนั้นแล้วพักไว้ ไม่แป้งให้ละเอียดแล้วนวดกับกะทิเพื่อให้เหนียว แล้วละลายกับน้ำกะทิคะเนดูอย่าให้เหลวหรือข้นนัก เอาผ้าผูกปากหม้อตั้งไฟ พอน้ำเดือดละเลงแป้งบนผ้านั้น พอสุกตักเครื่องใส่หยอดพับเป็นสี่เหลี่ยม แล้ววางในจานพรมด้วยหัวกะทิข้น ๆ รับประทานกับผักชี พริกชี้ฟ้า

๖๐. มะเขือยัดไส้

เครื่องปรุง มะเขือยาวหรือมะเขือเทศ, เม็ดบัว, เห็ดหอม, เต้าหู้, รากผักชี, กระเทียม, พริกไทย, มะพร้าว น้ำปลาถั่ว ซ๊อสมะเขือเทศ

วิธีทำ ต้มเม็ดบัวให้สุก ล้างน้ำให้สะอาด เอาเห็ดหอมแช่น้ำล้างให้สะอาดพักไว้ หั่นเต้าหู้ชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ตำรากผักชี, กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด แล้วเอาลงผัดหัวกะทิ ใส่น้ำปลาถั่ว ชิมดูรสพอเหมาะดีแล้วพักไว้ก่อน เอามะเขือคว้านไส้ออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด เอาเครื่องที่พักไว้ยัดในมะเขือนั้น เอาขึ้นใส่รังซึ้งนึ่ง พอสุกแล้วทอดกับน้ำมันถั่ว พอเหลืองดีแล้ว เอาซ๊อสมะเขือเทศใส่ชิมดูตามชอบใจ

๖๑. ขนมปังหน้า

เครื่องปรุง ขนมปังปอนด์, เห็ดสด, แป้งมี่, หอมหัวใหญ่, แตงกวา, ผักชี, พริกชี้ฟ้า, พริกไทยป่น, น้ำส้ม, เกลือ, น้ำปลาถั่ว, น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เห็ดสดสับละเอียดดีแล้ว หอมหัวใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ เอาลงเคล้ากับแป้งมี่ให้เข้ากันดีแล้ว ใส่น้ำปลาถั่ว โรยพริกไทยป่น เอาขนมปังผ่านแผ่น

อย่าให้บางนัก แล้วเอาเครื่องที่เตรียมไว้วางบนหน้าขนมปัง เอาแป้งมี่โรยทับ แล้วแตะแป้งมี่ให้เข้ากันกับเครื่อง เสร็จแล้วยกกะทะขึ้นตั้งไฟเทน้ำมันถั่วใส่ พอร้อนเอาขนมปังลงทอดพอเหลืองตักขึ้น เสร็จแล้วรับประทานกับแตงกวา หอมหัวใหญ่ พริกชี้ฟ้าดอง

๖๒. หน่อไม้ไผ่ตงผัดกับถั่วเหลือง

เครื่องปรุง หน่อไม้ไผ่ตง, ถั่วเหลือง, กระเทียม, พริกไทย, แป้งมี่, น้ำปลาถั่ว น้ำมันถั่ว

วิธีทำ หน่อไม้ไผ่ตงปอกเปลือกแล้ว ต้มให้หายขื่นแล้วจักเป็นรูปต่าง ๆ เสร็จแล้วพักไว้ ถั่วเหลืองต้มให้เปื่อยแล้วล้างน้ำปอกเปลือกให้สะอาด ทุบกระเทียมตีน้ำมันถั่วให้หอมแล้วเอาถั่วเหลือง หน่อไม้ลงผัดพอจวนได้ที่ ใส่น้ำปลาถั่ว แล้วชิมดูรสตามความต้องการ แล้วเอาแป้งมี่ละลายน้ำใส่กะทะคนให้ข้น แล้วตักใส่จานรวมกับของอื่นรับประทานกับซ๊อส

๖๓. แซพะม่า

เครื่องปรุง ผักกาดสลัด, สับปะรด, ต้นคื่นฉ่าย, หัวผักกาดสด, แตงกวา, ผักชี, ต้นหอม, งาขาว, เต้าหู้ขาว, (อย่างเจ๊กทอดขาย) น้ำตาล, เกลือ, น้ำส้ม, พริกชี้ฟ้า, ถั่วลิสง, มะพร้าว, กระเทียม

วิธีทำ ผักกาดสลัดหั่นเป็นชิ้นเล็กยาว ๆ ต้นคื่นฉ่ายจักให้เป็นฝอย แตงกวาฝานเอาแต่เนื้อเมล็ดไม่เอา กับหัวผักกาด ๒ อย่างนี้หั่นให้ละเอียดเป็นฝอย เต้าหู้หั่นชิ้นเล็กยาว ๆ แล้วเอาของเหล่านี้ลำดับใส่จาน ผักชี, พริกชี้ฟ้า จักปักบนของเหล่านี้ให้งามจัดไว้ต่างหาก คั้นกะทิให้ข้นเคี่ยวตั้งไฟให้แตกมันแล้วยกลงปอกกระเทียมโขลกกับเกลือ พอละเอียดจึงใส่ถั่วลิสงตัดกับพริกชี้ฟ้าสดโขลกหยาบ ๆ แล้วละลายกับกะทิที่เคี่ยว ใส่น้ำส้ม, น้ำตาล, เกลือ, งาคั่ว ชิมรสดูรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ตามชอบ ใส่เคล้ากับผักชีที่จัดไว้รับประทาน

๖๔. ยำสลัด

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลือง, ใบผักกาดสลัด, แตงกวา, หอมฝรั่ง, มะเขือเทศ, ผักชี, ต้นหอม, พริกชี้ฟ้าแดง, มะพร้าว, น้ำตาล, เกลือ, น้ำส้ม, มัสตาส, น้ำมันสลัด

วิธีทำ ทอดเต้าหู้เหลือง, หั่นผักกาดสลัดล้างน้ำผึ่งไว้ แตงกวา หอมฝรั่งหั่นขวาง ลูกมะเขือเทศฝานแผ่นบาง ๆ ล้างน้ำ ต้นหอม และพริกชี้ฟ้าแดงจักให้ละเอียดแล้วจัดให้งาม ส่วนน้ำยำสลัดนั้นใช้หัวกะทิตั้งไฟพอเดือดแล้วยกลงมาปรุง ใส่เกลือ น้ำตาล มัสตาส น้ำส้ม น้ำมัน สลัดพอควรแล้วชิมดูพอเหมาะแก่ความต้องการ (จะใช้เห็ดโคนหรือเห็ดบัวแทนเต้าหู้ก็ได้ แต่ต้องลวกน้ำกะทิเสียก่อน)

๖๕. ยำมะตูม

เครื่องปรุง มะตูมดิบผลขนาดเล็ก ๑ ผล, เต้าหู้เหลือง, เห็ดสด แล้วแต่จะเป็นเห็ดอะไรก็ได้, หอมเจียวกระเทียมเจียว, ถั่วลิสงคั่วซอยตามเมล็ด มะนาว, น้ำตาลปึก, น้ำปลาถั่ว, ผักชี, พริกแดง

วิธีทำ ผลมะตูมเลือกที่แก่ แต่ยังไม่สุก กะเทาะเปลือกแข็งออกฝานบาง ๆ และหั่นเป็นฝอย ๆ ประมาณพอความต้องการ เห็ดต้มให้สุกหั่นเป็นชิ้น ๆ ยาว ๆ ประมาณ ๑ องคุลี ถั่วลิสงปอกเปลือกซอยตามยาว เต้าหู้หั่นชิ้นเล็ก ๆ อย่างเดียวกับเห็ดหอม, กระเทียมเจียวด้วยน้ำมันถั่วเหลือง เมื่อเตรียมเครื่องพร้อมแล้ว เอามะตูม, เห็ด, เต้าหู้, ถั่วลิสง, มะนาว, น้ำตาล, น้ำปลาถั่ว เคล้าลงด้วยกันก่อนแล้วจึงเอาหอม กระเทียมที่เจียวไว้ใส่เคล้าให้ทั่วชิมดูรสเหมาะดีแล้วใส่จาน เด็ดผักชีโรย พริกแดงหั่นฝอย ล้างน้ำเอาเมล็ดออกให้หมด โรยบนผักชีต้องรีบรับประทานเวลาคลุกใหม่ ๆ ถ้าทิ้งไว้นานรสจะชืดลง

๖๖. ยำผลไม้

เครื่องปรุง รางสาด, แห้วจีน, ชมพู่สาแหรก, หน่อไม้ไผ่ตง, ดอกขจร, ถั่วลิสงคั่ว, หัวกะทิ, หอมเจียว, กระเทียมเจียว, น้ำปลาถั่ว น้ำตาลทราย, มะนาว, พริกชี้ฟ้าแดง

วิธีทำ ปอกรางสาดแกะเป็นกลีบ, แห้วจีนหั่นละเอียด ชมพู่สาแหรกหั่นชิ้นบาง ๆ หน่อไม้สับละเอียดต้มให้หายขื่น บีบน้ำให้แห้ง ดอกขจรเด็ดเอาแต่ดอกแล้วลวกหัวกะทิ ถั่วลิสงตำให้ละเอียด มะพร้าวคั่วหัวกะทิ เอาลงคลุกกับเครื่องที่เตรียมไว้แล้วใส่น้ำปลาถั่ว

น้ำตาลทราย มะนาว คลุกให้ทั่ว แล้วชิมดูรสพอเหมาะดีแล้วตักใส่จาน หอมเจียว, กระเทียมเจียว โรยหน้า

๖๗. ยำทวาย

เครื่องปรุง ถั่วฝักยาว, หัวปลี, หน่อไม้, พริกหยวก, ผักบุ้ง, แตงกวา, มะเขือยาว, พริกแห้ง, หอม กระเทียม, ข่า, ตระไคร้, ถั่วลิสงคั่ว, งาคั่ว, มะนาว, มะขามเปียก, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลปึก, มะพร้าว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง, หอม, กระเทียม, ข่า, ตะไคร้ ลงโขลกให้ละเอียด แล้วใส่ถั่วลิสงคั่วโขลกให้ละเอียด ขูดมะพร้าวคั้นกะทิตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาพริกที่โขลกนั้นลงผัดให้หอมดีเติมน้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, มะขามเปียก, มะนาว ชิมดูรสให้พอเหมาะ ตามแต่จะชอบรสไหน แล้วเอาผักที่กล่าวข้างบนนั้นต้มให้สุกพอดีทุกอย่าง ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แล้วจัดใส่จานเคล้าปนกัน เอาน้ำพริกที่ผัดไว้นั้นราดบนผัก กะทิข้น ๆ ราดข้างบนอีกนิดหน่อย งาคั่วโรยหน้า

๖๘. ยำดอกโศก

เครื่องปรุง ดอกโศกเป็นเนื้อ มะพร้าวคั่ว, หัวกะทิ, หอม, กระเทียม, ถั่วลิสงคั่ว, เต้าหู้ทอด, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, มะนาว, น้ำมันถั่ว, พริกชี้ฟ้า

วิธีทำ เด็ดดอกโศกดิบฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ล้างน้ำให้สะอาด มะพร้าวคั่วให้เหลือง, หอม กระเทียมซอยให้ละเอียด แล้วเจียวด้วยน้ำมันถั่วพอเหลืองแล้วพักไว้ เต้าหู้ขาวทอดให้เหลือง หั่นชิ้นยาวเล็ก ๆ ตำถั่วลิสงให้แตกอย่าให้ละเอียดเกินไป หัวกะทิตั้งไฟพอข้นแล้วเอาดอกโศก, มะพร้าวคั่ว, ถั่วลิสง, หัวกะทิ, เต้าหู้ทอด เคล้ากันเติมน้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, มะนาว ชิมดูรสให้เปรี้ยวเค็ม หวาน หอมเจียว กระเทียมเจียว โรยหน้า ถ้าชอบเผ็ดหั่นพริกชี้ฟ้าสดลงใส่ด้วยก็ได้ (ยำนี้ใช้ดอกขจรหรือถั่วงอกก็ได้ แต่ต้องลวกกับน้ำกะทิเสียก่อน หรือจะเปลี่ยนเป็นมะม่วงดิบ หรือส้มโอก็ได้)

๖๙. ยำพริกอ่อน

เครื่องปรุง พริกอ่อน ๆ เป็นเนื้อ กะทิ, หอม, มะพร้าว, มะนาว, น้ำปลาถั่ว (คือซีอิ๊วขาว)

วิธีทำ เอาพริกอ่อนฉีกเป็นชิ้น ๆ หอมเผา หั่นละเอียด กะทิหั่นละเอียดแล้วคั้นเกลือให้หายขื่น หัวกะทิตั้งไฟให้ข้นเสียก่อน มะพร้าวคั่วพอเหลือง แล้วผสมเครื่องที่กล่าวแล้วนี้ เติมน้ำปลาถั่ว, มะนาว ชิมดูรสให้พอเหมาะ

๗๐. ต้มยำคึ่นฉ้าย

เครื่องปรุง ต้นคึ่นฉ้ายเป็นเนื้อ, เต้าหู้ทอด, ถั่วลิสงคั่ว, หัวกระทิ, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลทราย, พริกชี้ฟ้า, มะนาว, กระเทียม

วิธีทำ ต้นคึ่นฉ้าย ตัดเป็นท่อนยาวสององคุลี เต้าหู้ทอดหั่นชิ้นบาง ๆ ถั่วลิสงคั่ว, พริกชี้ฟ้า, กระเทียม ตำให้ละเอียดเอาลงคลุกกับต้นคึ่นฉ้าย ใส่น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลทราย, มะนาว, ชิมดูรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ตามใจชอบ

๗๑. ยำเขมร

เครื่องปรุง ถั่วฝักยาวเป็นเนื้อ ถั่วงอก, หัวปลี, เห็ดบัวหรือเห็ดฟาง, เต้าหู้เหลือง, มะพร้าว, ใบแมงลัก, พริกชี้ฟ้า, มะนาว, น้ำปลาถั่ว, กระเทียม, น้ำตาล

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิแล้วใส่หม้อตั้งไฟพอเดือดก็ตักเอาเฉพาะหัวกะทิใส่ถ้วยไว้พอควร แล้วเอาหัวปลีผ่าล้างน้ำใส่หม้อตั้งไฟพอสุก ตักขึ้นฉีกให้เป็นชิ้น แล้วตัดถั่วฝักยาวเป็นท่อน ๆ ใส่หม้อต้มให้สุกตักรวมกับหัวปลี แล้วเอาถั่วงอกที่ตัดรากแล้วลงหม้อลวกพอร้อนตักขึ้นรวมไว้กับหัวปลี ถั่วฝักยาว แล้วเอาเต้าหู้เหลืองหั่นเป็นชิ้นกับเห็ดบัวหรือเห็ดฟางลงต้มให้สุกแล้วเอามารวมไว้กับพวกผัก ต่อนั้นไปก็เอาพริกชี้ฟ้าสดกับกระเทียมโขลกพอละเอียดมารวมกับหัวกะทิคลุกเคล้าให้เข้ากันทุกอย่าง เติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล, มะนาว ชิมดูรสตามชอบ โรยใบแมงลักลงเสร็จกินได้

๗๒. ยำเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดสดเป็นเนื้อ (เช่นเห็ดโคน เห็ดบัว, เห็ดฟาง, เป็นต้น) ตะไคร้ มะเขือขื่น, ใบสะระแหน่, ผักชี, แตงกวา, หอมฝรั่ง, พริกแดง, น้ำตาลปีก, น้ำปลาถั่ว, มะนาว

วิธีทำ เห็ดย่างพอสุกหั่นบาง ๆ ตามยาว ตะไคร้หั่นละเอียด มะเขือขื่นผ่าสองหั่นบาง ๆ ล้างน้ำมะนาวให้เมล็ดออก ตัดสองแล้วหั่นตามยาวเป็นฝอย ๆ ใบสะระแหน่ล้างน้ำสะอาด แล้วเด็ดเป็นใบ ๆ สิ่งเหล่านี้กองไว้ในจาน เวลาจะรับประทานคลุกเห็ด, ตะไคร้, หอมฝรั่ง และมะเขือขื่นแตงกวาเข้าด้วยกันกับน้ำปลาถั่วและมะนาว เมื่อชิมดูรสพอเหมาะดีแล้ว โรยใบสะระแหน่กับพริกดองพอสมควร

๗๓. ยำผสม

เครื่องปรุง เห็ดบัว, หัวปลี, กล้วยตานี, ถั่วฝักยาว, ถั่วงอก, ใบแมงลัก, มะพร้าว, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลปีก, กระเทียม, พริกชี้ฟ้าแดง

วิธีทำ ปอกเห็ดบัวล้างน้ำต้มให้สุกแล้วหั่นบาง ๆ ตามยาว มะพร้าวคั้นเอาแต่หัวไว้ต่างหาก หางกะทิใส่หม้อต้มให้เดือด ถั่วฝักยาวหั่นขนาดสององคุลี หัวปลีผ่าสองซีก ต้มหางกะทิพอสุกยกลงแล้วฉีกหัวปลีเป็นชิ้น ๆ ถั่วงอกลวกด้วยหางกะทิพอสุกเอาเห็ดกับหัวปลีถั่วฝักยาวลงคลุกหัวกะทิ แล้วเอาพริกชี้ฟ้าแดงโขลกกับกระเทียมคลุกพร้อมกับใบแมงลัก ใส่น้ำปลาถั่ว น้ำตาลนิดหน่อย มะนาวบีบเคล้าให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ

๗๔. หัวปลีพล่า

เครื่องปรุง หัวปลีเป็นเนื้อ ตะไคร้, ใบมะกรูด, ผักชี, ใบสะระแหน่, น้ำปลาถั่ว มะนาว, พริกนก, หัวกะทิ

วิธีทำ เผาหัวปลีให้สุกแล้วฉีกให้ละเอียด หั่นตะไคร้, ใบมะกรูดให้เป็นฝอย เด็ดผักชี ใบสะระแหน่ล้างน้ำให้สะอาด แล้วเคล้าหัวปลีที่หั่นนั้นเติมน้ำปลาถั่ว บีบมะนาว เอาหัวกะทิเทเคล้าลงไปด้วย ชิมดูรส เปรี้ยว เค็ม หวาน ตามชอบ แล้วหั่นพริกโรยหน้า

๗๕. เห็ดพร่า

เครื่องปรุง เห็ดบัวหรือเห็ดโคนก็ได้เป็นเนื้อ ตะไคร้, ใบมะกรูด, สะระแหน่, มะพร้าว, น้ำปลาถั่ว, มะนาว, พริกนก, ผักชี

วิธีทำ ปอกเห็ดล้างน้ำหั่นชิ้นพองาม ขูดมะพร้าวคั้นกะทิเอาตั้งไฟให้ข้น แล้วใส่เห็ด พอสุกตักขึ้นใส่ชามพักไว้ หั่นตะไคร้ใบมะกรูดให้ละเอียด เด็ดใบสะระแหน่ ผ่ามะนาว หั่นผักชี โขลกพริกนกพอให้แตกคลุกกับเห็ด เอาตะไคร้ ใบมะกรูด สะระแหน่ที่เตรียมไว้ใส่ด้วย บีบมะนาวและใส่น้ำปลาถั่วแล้วชิมดูรสตามต้องการ

๗๖. พล่าปากน้ำ

เครื่องปรุง ใช้มี่กึน (กากแป้งมี่) เป็นเนื้อ ตะไคร้, ใบมะกรูด, มะพร้าวคั่ว, หัวกะทิ, น้ำพริกเผา, หัวหอมเผา, ใบโหระพา, ถั่วลิสงคั่ว, น้ำตาล, มะนาว, น้ำปลาถั่วอย่างใส (คือซีอิ๊วขาว)

วิธีทำ เอามี่กึนหั่นบาง ๆ ชิ้นพอสมควร มากน้อยตามต้องการ ตะไคร้, ใบมะกรูดหั่นเป็นฝอย ถั่วลิสงป่น, มะพร้าวคั่ว, น้ำตาล, หัวกะทิ รวมลงคลุกด้วยกันทั้งหมดพร้อมทั้งน้ำพริกเผา และบีบมะนาว ชิมดูรสตามชอบใจ

๗๗. เห็ดตับเต่าต้ม

เครื่องปรุง เห็ดตับเต่าดำเป็นเนื้อ หู้กี, เกียมฉ่าย มี่กึน, พริกไทย, รากผักชี, พริกชี้ฟ้า, น้ำส้ม, น้ำปลาถั่ว, เกลือ, น้ำตาลทราย

วิธีทำ เอาเห็ดตับเต่า (มากน้อยตามต้องการ) ปอกเปลือกแช่น้ำปูน ล้างน้ำแล้วเอาลงต้มให้เดือดถ่ายน้ำบ่อย ๆ จนหมดกลิ่น แล้วตักขึ้นพักไว้ เอาหู้กี เกียมฉ่ายตัดเป็นชิ้นพอควร ใส่หม้อต้มให้เดือดแล้วเอาเห็ดตับเต่าซึ่งหั่นเป็นชิ้นแล้วรวมลงในหม้อแล้วเอามี่กึนหั่นบาง ๆ รวมลงในหม้อด้วย เคี่ยวไปประมาณ ๒๐ นาที ยกลงเป็นเสร็จการทำ

ส่วนน้ำจิ้ม เอากระเทียม, รากผักชี, เกลือ รวมกันลงโขลกให้แหลกแล้วเอาพริกชี้ฟ้ามาโขลกรวมในครกพอแตกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แลวเอาน้ำส้มลงละลาย เจือน้ำตาลเล็กน้อย ชิมดูรสตามชอบ

(รสคล้าย ๆ กับตือฮ่วน)

๗๘. ปลาแนมเห็ด

เครื่องปรุง ข้าวส่าร, เห็ดบัว, มะพร้าว, น้ำตาล, หอม, ถั่วลิสงคั่ว, กระเทียมดอง, ส้มซ่า, มะนาว, น้ำปลาถั่ว, ลูกตาลอ่อน, ผักกาดหอม, ใบทองหลาง, ใบชับพลู, พริกสด, ข่า

วิธีทำ เอาข้าวสารซาวน้ำให้สะอาด ใส่กะชอนพักไว้ให้สะเด็ด แล้วเอาขึ้นคั่วให้เหลืองแล้วโม่ให้ละเอียด ข่าโขลกให้ละเอียดคั้นเอาแต่น้ำพอควร ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟให้เดือด แล้วเทกระทิลงในข้าวสารคั่วเคล้าให้ทั่วกัน เห็ดบัวที่หั่นละเอียดแล้วเอาลงเคล้ารวมไปด้วย แล้วเอาหอมซอย น้ำมะนาว, น้ำส้มซ่า, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, น้ำข่า, ลงเคล้าให้ทั่วกัน ชิมดูรสตามชอบ แล้วปอกลูกตาลอ่อนหั่นบาง ๆ เหมือนหนังหมู แล้วเอาลงเคล้าให้ทั่วกันอีกครั้งหนึ่ง เอากระเทียมดองหั่นบาง ๆ ผิวส้มซ่าหั่นละเอียดพร้อมทั้งถั่วลิสงป่นโรยหน้าต่อไปก็ใส่จานรับประทานกับใบผักกาดหอม หรือใบทองหลาง ใบชับพลู พริกสด

๗๙. แตงโมหน้ามะพร้าว

เครื่องปรุง แตงโมเป็นเนื้อ มะพร้าว, หอม, งาคั่ว, เกลือ, น้ำตาลทราย

วิธีทำ งาชนิดขาวคั่วให้เหลือง แล้วตำให้ละเอียดขูดมะพร้าวด้วยกระต่ายจีนคั่วให้เหลือง หอมซอยให้ละเอียด แล้วเจียวด้วยน้ำมันถั่ว เอาของเหล่านี้ลงผัดใส่เกลือ, น้ำตาลทราย, ชิมดูให้พอเหมาะ หอมเจียวไว้โรยหน้า รับประทานกับแตงโมหรือสับปะรดก็ได้

๘๐. พริกกับเกลือ

เครื่องปรุง มะพร้าว, เกลือ, พริกแห้ง, น้ำตาลทราย

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั่วกับพริกแห้งให้เหลือง (พริกแห้งใส่แต่น้อย) แล้วลงครกโขลกให้ละเอียดจนมีมัน เอาเกลือ, น้ำตาลทรายใส่ ชิมดูรสพอเหมาะตักใส่ถ้วยใช้ คลุกข้าวรับประทานเก็บไว้ได้

๘๑. เต้าเจี้ยวหลน

เครื่องปรุง เต้าเจี้ยว, หอม, น้ำตาลปึก, มะขามเปียก, เกลือ, มะพร้าว, น้ำปลาถั่ว,

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิตั้งไฟพอแตกมัน เอาเต้าเจี้ยวและหอมใส่พอเดือด เติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล, น้ำส้มมะขามเปียก, เกลือ ชิมดูรสพอดี แล้วใส่พริกอ่อน แล้วยกลงใช้ได้ รับประทานกับผักต่าง ๆ เช่นมะเขือ, แตงกวา, หัวปลี เป็นต้น (เต้าเจี้ยวมี ๒ อย่าง เต้าเจี้ยวเมืองจีนและเมืองไทย ถ้าใช้เต้าเจี้ยวเมืองไทยต้องโขลกเสียก่อนจึงจะดี)

๘๒. เต้าหู้หลน

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลือง, มะพร้าว, หัวหอม, น้ำปลาถั่ว, เกลือ, น้ำตาล, พริกอ่อน, มะขามเปียก

วิธีทำ คั้นกระทิเคี่ยวพอเป็นมัน โขลกเต้าหู้ให้ละเอียดละลายลงไปในกะทิ ซอยหอมใส่ด้วย เติมน้ำปลาถั่ว ชิมดูรสตามชอบใจ แล้วใส่พริกอ่อน ยกลงรับประทานกับพริกอ่อนและผักสด ๆ เช่น มะเขือ, แตงกวา เป็นต้น (จะใช้เต้าหู้ยี้แทนเต้าหู้เหลืองก็ได้ แต่ถ้าใช้เต้าหู้ยี้ไม่ใส่ส้มมะขามเปียก)

๘๓. เต้าหู้คั่ว

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ มะพร้าว, ตะไคร้, กะชาย, หอม, กระเทียม, พริกไทย, พริกแห้ง, เกลือ, น้ำตาล, พริกอ่อน

วิธีทำ เอาหอม, กระเทียม, ตะไคร้, กะชาย, พริกแห้ง (พริกแห้งใส่เล็กน้อยเพื่อจะให้มีสีแดง) โขลกให้ละเอียด คั้นมะพร้าวเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้นั้นลงละลายในกะทิเคี่ยวให้ข้นหน่อย เติมเกลือ เหยาะน้ำตาล ชิมดูรส เค็ม หวาน ดีแล้วใส่พริกอ่อนปิดฝาหม้อยกลง

๘๔. ไตเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดบัวหรือเห็ดโคน, ตะไคร้, ใบมะกรูด, ขิง, น้ำส้มมะขามเปียก, น้ำตาล, น้ำปลาถั่ว, หอม, พริกสด, น้ำส้มมะกรูด

วิธีทำ ใช้เห็ดปิ้งไฟพอเห็ดเหี่ยวเล็กน้อย คั้นน้ำส้มมะขามเปียกผสมกับน้ำปลาถั่วให้เข้ากันแล้วเอาตะไคร้, ใบมะกรูด, ขิง, หอม หั่นละเอียดเป็นฝอย เคล้ากับเห็ดแล้วใส่ลงในน้ำปลาถั่ว บีบน้ำส้มมะกรูดลงเล็กน้อย ใส่น้ำตาลนิดหน่อย แล้วชิมดูรสตามชอบ ใช้จิ้มผักสดต่าง ๆ

๘๕. น้ำปลาหวาน

เครื่องปรุง น้ำปลาถั่ว, มะขามเปียก, น้ำตาลหม้อ, หอม, กระเทียม, ต้นหอม, ผักชี

วิธีทำ เอามะขามเปียกคั้นกับน้ำปลาถั่ว ใส่น้ำตาลหม้อ ชิมรสดูให้เปรี้ยว เค็ม หวาน พอดี เจียวหอม, กระเทียมใส่ หั่นต้นหอม, ผักชี โรยหน้ารับประทานกับผักต่าง ๆ เช่น ผักสะเดา, ผักชี, แพงพวย เป็นต้น (ใช้เต้าหู้ทอดกรอบเป็นเครื่องแกล้มก็ได้)

๘๖. น้ำพริกมะเขือพวง

เครื่องปรุง เห็ดบัวหรือเห็ดโคนก็ได้ กะเทียม เต้าหู้ยี้, เกลือ, พริกชี้ฟ้า, มะเขือพวง, มะอึก, ส้มเหม็น, มะนาว, ระกำ, มะดัน, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาลปึก

วิธีทำ เห็ดย่างกับเต้าหู้ยี้โขลกให้ละเอียด ซอยมะดัน หั่นมะอึก, ส้มเหม็นทั้งเปลือก, ระกำใส่โขลกพอควร เอามะเขือพวง พริกชี้ฟ้าใส่บุบพอแตก จึงใส่น้ำปลาถั่ว ใส่น้ำตาลหม้อ, มะนาว, ส้มเหม็น ให้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ตามชอบใจ

๘๗. น้ำพริกมะขามสด

เครื่องปรุง มะขามสดหรือดอกมะขามเป็นเนื้อ กระเทียม, พริกชี้ฟ้า, พริกนก, เต้าหู้เหลือง, น้ำปลาถั่ว น้ำตาล

วิธีทำ มะขามสดเอาเมล็ดออกล้างน้ำให้สะอาด ผสมกับเต้าหู้ทอดกรอบพอสมควร แล้วโขลกให้ละเอียดพร้อมกับกระเทียมที่ปอกแล้ว เมื่อโขลกละเอียดดีแล้วก็เอาพริกชี้ฟ้า, พริกนก เด็ดก้านใส่โขลกพอเมล็ดแตกแล้วใส่น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล ชิมดูให้พอดีตามชอบใจ รับประทานกับผักต่าง ๆ มีมะเขือ, แตงกวา, สายบัว ก็ได้ตามแต่จะชอบผักอย่างไหน (น้ำพริกส้มมะขามนี้ ถ้าชอบผัดจะใช้ผัดกับน้ำมันถั่วก็ได้)

๘๘. น้ำพริกจิ้มผัก

เครื่องปรุง เต้าหู้ยี้หรือเต้าหู้เหลือง หรือเต้าเจี้ยว หรือลูกหนำเลี๊ยบเป็นเนื้อ (แทนกะปิ) กระเทียม, พริกนก, พริกชี้ฟ้า มะนาว, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล มะอึก, ระกำ

วิธีทำ เต้าหู้เหลืองหรือเต้าหู้ยี้ หรือเต้าเจี้ยวหรือลูกหนำเลี๊ยบพอสมควร เอาโขลกกับกระเทียมปอกแล้วใส่พริกนกกับพริกชี้ฟ้าโขลกพอเมล็ดแตก แล้วใส่น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, มะนาวบีบ ชิมดูรสตามต้องการ ใช้ผักต้มกระทิ หรือผักสดต่าง ๆ จิ้มรับประทาน มีแกล้มใช้เต้าหู้ขาวเป็นเครื่องแกล้ม (คือเต้าหู้ชนิดเจ๊กทอดขาย) ทอดให้สุกผสมเป็นเครื่องแกล้มก็ได้

๘๙. น้ำพริกแห้ง

เครื่องปรุง หอม, กระเทียม, พริกแห้ง, น้ำปลาถั่ว, น้ำตาล, ส้มมะขามเปียก

วิธีทำ เอาหอม, กระเทียม, พริกแห้ง เผาไฟแล้วเอาขึ้นปอกลงครกโคลกให้ละเอียด ส่วนมะขามเปียกนั้น เอาลงคั้นกับน้ำปลาถั่ว เสร็จแล้วใส่ลงไปในน้ำพริก เอาน้ำตาลเหยาะนิดหน่อย ตักใส่ถ้วยรับประทานกับสะเดาลวก หรือช่อมะม่วงก็ได้

๙๐. น้ำพริกเผา

เครื่องปรุง พริกแห้ง, หอม, กระเทียม, น้ำตาลปีบ, ส้มมะขามเปียก, น้ำปลาถั่ว, น้ำมันถั่ว เต้าหู้ทอด

วิธีทำ หอม, กระเทียมปอกแล้วหั่นบาง ๆ เอาลงเจียวด้วยน้ำมันถั่วให้เหลืองแล้วตักขึ้นพักไว้ให้มันแห้ง แล้วเอาลงโขลกให้ละเอียด พริกแห้งผ่า เอาเม็ดออกล้างน้ำบีบให้แห้งแล้วลงครกโขลกให้ละเอียด ส้มมะขามเปียกสับให้ละเอียด เต้าหู้ทอดหั่นให้บาง ๆ แล้วเอาลงทอดให้กรอบ แล้วตักขึ้นโขลกให้ละเอียด แล้วเอาของทุกอย่างมาผสมกับน้ำปลาถั่ว น้ำตาล เข้ากันดีแล้ว ยกกะทะขึ้นตั้งไฟ เทน้ำมันถั่วลงกะทะพอร้อน แล้วเอาของที่กล่าวแล้วลงผัดให้หอม และชิมดูรสตามชอบ เป็นเสร็จเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ

๙๑. มี่กึ๊น

วิธีทำ เอาแป้งมี่อย่างดี (มากน้อยตามต้องการสัก ๑ หรือ ๒ กิโลกรัม) ใส่ลงในชามกาละมังแล้วเจือน้ำลงพอสมควร ค่อย ๆ นวดไปจนเกาะกันกลม (กินเวลา ๑ ชั่วโมง) แล้วเอาน้ำใส่ลง ค่อย ๆ ล้างเนื้อแป้งออกจนหมด เหลือแต่กาก แล้วเอาเกลือป่นเจือลงสัก ๑ ช้อนโต๊ะ แล้วขยำไปจนเหนียวเหมือนแตงเม สังเกตดูว่าหมดรสเค็มแล้วก็ปั้นเป็นก้อนไว้ (ก้อนเล็กใหญ่เท่าใดตามชอบ นี่แหละเรียกว่า **มี่กึ๊น** คือกากของแป้งมี่นั่นเอง) ปั้นเป็นก้อนแล้วเอาลงต้มให้สุก ๆ แล้วเอาขึ้นวางในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ เก็บไว้สำหรับปรุงอาหารแทนเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ ได้แทบทุกอย่าง ทำคราวหนึ่งจะเก็บไว้ได้ประมาณ ๗ วัน (แต่ต้องหมั่นอุ่นไฟอย่าให้บูด)

ส่วนเนื้อแป้งที่ล้างออกจากมี่กึ๊นนั้น เกรอะตากแดดทำเป็นแผ่น ๆ ไว้ทำขนมได้ เครื่องจันอับเขาก็ทำด้วยแป้งนี้เอง

เครื่องปรุงอาหารตามตำรานี้

---

๑. ข้าวจ้าว	๒. ข้าวเหนียว
๓. แป้งมี่	๔. แป้งสาลี
๕. แป้งข้าวจ้าว	๖. เส้นหมี่
๗. เส้นก๋วยเตี๋ยว	๘. เส้นบะหมี่
๙. เส้นแกงร้อน	๑๐. เส้นขนมจีน
๑๑. เส้นมักกะโรนี	๑๒. มี่กึ๊น
๑๓. เห็ดบัว	๑๔. เห็ดฟาง
๑๕. เห็ดโคน	๑๖. เห็ดหูหนู
๑๗. เห็ดหอม	๑๘. เห็ดตับเต่า



๑๙. เห็ดเผาะ

๒๐. เห็ดข้าวดอก

๒๑. เห็ดกระป๋อง

๒๒. หน่อไม้กระป๋อง

๒๓. ถั่วเหลือง

๒๔. ถั่วลิสง

๒๕. ถั่วเขียว

๒๖. งา

๒๗. มันฝรั่ง

๒๘. มันเทศ

๒๙. เต้าหู้เหลือง

๓๐. เต้าหู้ขาว (แข็งและอ่อน)

๓๑. เต้าหู้ยี้

๓๒. หอมหัวใหญ่

๓๓. หอมหัวเล็ก

๓๔. พริกแห้ง

๓๕. พริกสด

๓๖. หัวปลี

๓๗. ดอกโศก

๓๘. น้ำมันถั่ว

๓๙. น้ำมันบัว

๔๐. น้ำมันมะพร้าว

๔๑. น้ำมันสลัด

๔๒. มะพร้าวแห้ง

๔๓. น้ำมันถั่ว (ซีอิ๊วขาว)

๔๔. น้ำซีอิ๊ว

๔๕. เต้าเจี้ยว

๔๖. น้ำส้ม

๔๗. มัสตาส

๔๘. น้ำตาลทราย

๔๙. น้ำตาลปี๊บ

๕๐. แตงโม

๕๑. แตงกวา

๕๒. ดอกไม้จีน

๕๓. ข้าวเกรียบแก้ว

๕๔. ขนมปังปอนด์

๕๕. หู้กี

๕๖. เครื่องเทศต่าง ๆ

๕๗. เครื่องแกงต่าง ๆ

๕๘. เครื่องแกงร้อน

๕๙. เกลือป่น

๖๐. ผักต่าง ๆ สดและดอง

๖๑. ลูกหน่ำเลี๊ยบ

๖๒. ลูกตาลอ่อน

๖๓. ผลไม้ต่าง ๆ

๖๔. ผงชูรส

พิมพ์ที่โรงพิมพ์ กรมการทหารสื่อสาร บางซื่อ พระนคร พันโท ทวีวัฒน์ นิยมเสน น.บ. ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา ๒๕๐๓